ที่มาของรสเด็ด

ผอ.วิบูลย์ นิมิตวานิช
ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเพชรบุรี

รสเด็ดที่เพชรบุรี คู่มือท่องเที่ยวเล่มนี้อาจจะต่างจากเล่มอื่นๆ สักหน่อย ตรงที่มีแต่ เรื่องอร่อยๆ มานำทางอย่างเดียว จังหวัดเพชรบุรี เป็นถิ่นที่จะพาไปค่ะ ทำไมต้องเพชรบุรี ก็เพราะที่นี่หรือเรียกอีกอย่างว่า “เมืองเพชร” เป็นแหล่งกินที่ไม่ควรพลาด จากการที่ผู้เขียนได้มาสัมผัส มาลองชิมเอง และพาเพื่อนฝูงมาทาน หลายๆคนเอ่ยปากเป็นเสียงเดียว กันว่า อยากจะกลับมาทานอีก หลายคนก็ไปบอกต่อให้คนอื่นๆที่จะมา เมืองเพชรมาทาน แต่หากคนที่ไม่มีใครบอกต่อ ก็คงจะต้องพลาดโอกาส งามๆโอกาสที่จะได้ลิ้มลองอาหารรสชาติเด็ดๆ หาทานได้ยากในเมืองหลวงไป คู่มือนำเที่ยวเล่มนี้จึงเป็น เสมือนเพื่อนที่อยากจะบอกคนที่อยากจะมา ลองทานอาหารรสเพชรแท้ อีกอย่างหนึ่ง คือเป็นการอนุรักษ์วิถีชีวิตที่หาที่ไหน เหมือนยาก คนเพชรมีวิถีชีวิตที่พิถีพิถัน ในการกิน ช่างสังเกต ช่างประดิษฐ์ อาจเป็น เพราะที่นี่ได้ชื่อว่าเป็นอยุธยาที่ยังมีชีวิต คนเพชร จึงมีความเป็นศิลปินมีศิลปะในการดำเนินชีวิต



อย่างเป็นธรรมชาติ อาหารการกินหลายอย่างกำลังจะขาดผู้สืบทอด ไม่ว่าจะเป็นขนมโบราณ หรือข่าวแช่ เป็นต้น แต่หากอาหารหรือร้านเหล่านี้เป็นที่รู้จักมากขึ้น คนที่เห็นความสำคัญมากขึ้น การอนุรักษ์รักษาสืบทอดก็จะตามมา

เมืองเพชรนี้เป็นที่รู้จักอยู่แล้วในเรื่องของขนมหวานที่อร่อย เพราะความหอมหวานที่ไม่มีใครปานของน้ำตาลเมืองเพชร ซึ่งจะเห็นจากคำขวัญของจังหวัดที่ว่า **“เขาวังคู่บ้าน ขนมหวานเมืองพระ เลิศล้ำศิลปะ แดนธรรมะทะเลงาม”** แต่อาหารเมืองเพชรที่มีรสชาติอร่อยจนน่าบอกต่อนั้นไม่ใช่เพียงแค่ขนมหวานเท่านั้น แต่รวมทั้งอาหารคาวด้วย แม้กระทั่งข้าวแกงก็ยังมีคนต้องกลับมาทานอีกเพราะติดใจในรสชาติ หรืออีกหลายๆอย่างที่จะแนะนำกันในเส้นทางการกินของคู่มือ “รสเด็ดที่เพชรบุรี” เล่มนี้ และร้านต่างๆที่แนะนำในคู่มือนี้ไม่ใช่การคิดเอาเองโดยใครคนเดียว แต่เป็นการช่วยกันคิดโดยคนเพชรบุรีหรือคนที่อยู่ที่นี่มานานจนรู้ว่า“กิน”ที่ไหนดี เป็นการสัมภาษณ์สอบถามคนท้องถิ่นถึง 200 คนก่อนลงมือลงพื้นที่ไปตามร้านที่แนะนำที่อยู่ในมือทุกท่านนี้ เตรียมท้องให้ว่างและเริ่มเดินทางกันได้เลยค่ะ

ผศ.ดร.พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัตย์

พฤษภาคม 2552

สารบัญอร่อย

อร่อยอิ่มๆ

ลองท้อง ทานเล่น

หวานเย็นชื่นใจ

ขนม ของฝากจากเมืองเพชร

๑ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ



1. ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเจ๊กเม้งน้ำพุ

เจ้าของ คุณวิยดา สายโกสินทร์
ที่ตั้ง ใกล้จวนผู้ว่าฯ เลขที่ 6 ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร. 032-411334 และ 086-1630652
เวลาเปิดปิด 8.00- 15.00 น.
ราคาขาย อยู่ที่จานละประมาณ 25-30 บาท ถ้าเกาเหลาประมาณ 30-50 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้ที่พี่เอ (วิยดา) ขายมาก็สามสิบกว่าปีแล้วเป็นรุ่นที่สองต่อจากเจ๊กเม้งที่เป็นรุ่นแรก พอดีลุงของพี่เอเป็นนายอำเภอและถูกคอกับเจ๊กเม้ง เจ๊กเม้งเลยชวนมาทำตรงที่ดั้งเดิมนี้ เพราะลูกๆเจ๊กเม้งส่วนใหญ่รับราชการ ลุงก็เลยชวนพี่เอมาทำ ตอนแรกเกือบจะไปเปิดนครปฐมแล้ว แต่ก็เลยมาได้ที่นี่ก็ดีเลย สูตรก๋วยเตี๋ยวนี้เป็นดั้งเดิมของเจ๊กเม้งซึ่งขายมานานก่อนหน้าพี่เอก็สามสิบปีเหมือนกัน ก่อนหน้านี้เขาเคยขายอยู่ที่สะพานดำ เรียกได้ว่าที่นี่ขายกันมารวมจะเจ็ดสิบปีแล้ว แต่ที่มีร้านเจ๊กเม้งค่อนข้างเยอะในเพชรบุรีเพราะหลานๆของเจ๊กเม้งก็จะมีสูตร บางทีก็ทำเองหรือขายสูตรบ้าง เรียนสูตรบ้าง แต่ละที่ก็แตกต่างกันแล้วแต่ทีเด็ดคนขาย แต่สูตรพื้นฐานเหมือนกัน แต่ที่นี่เป็นร้านแรกเปิดมานาน คนส่วนใหญ่ในเพชรบุรีก็จะรู้จักดี ที่นี่มีทั้งก๋วยเตี๋ยวเนื้อและหมู มีเกาเหลาและข้าวด้วย แถมพี่เอ

ยังแนะนำธุรกิจเพื่อนๆรอบบ้านอย่างจริงใจ เช่นขนมหวานแม่อิ่ม ข้าวแช่ตรงข้ามร้าน หอยทอด หมูสะเต๊ะ ไอศกรีม ร้านน้ำที่ตั้งถัดไป ทำให้ได้บรรยากาศของการสามัคคีกันขายดีกว่าแข่งขันกัน

เมนูแนะนำ

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อจานเด็ดของที่นี่คือ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่มีทั้งเครื่องใน เนื้อเปื่อยเอ็นแก้วที่ที่นี่ตุ๋น หอมเครื่องปรุง และที่นี่จะเลือกเนื้อสดๆที่ เจ้าของเลือกจากร้านด้วยตัวเอง มีวิธีการต้มเป็นวันๆ กว่าจะได้ แต่พอได้คำชมจากลูกค้าก็ชื่นใจที่บอกกลับมาว่าอร่อยและราคาไม่แพง ส่วนก๋วยเตี๋ยวหมูก็แนะนำเหมือนกันเพราะหมูจะหมักอย่างดีทั้งซีอิ้ว และซอส พี่เอฝากเชิญชวนมาว่าหากผ่านมา “ลองแวะมาชิมนะคะ ว่าจะอร่อยมั้ย”

คำบอกกล่าวของลูกค้า

รสชาติดี อร่อย ไม่ต้องปรุง และที่มาทานครั้งนี้ครั้งแรกเพราะเพื่อนแนะนำมาจากกรุงเทพ ที่ติดใจคือรสชาติโบราณเข้มข้น และเครื่องปรุงอร่อยเช่นน้ำส้ม มาคราวนี้กินตุนไว้หลายชามเลย







2.ร้าน ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวี ไอ พี ณาณา สาขา 1

เจ้าของ คุณวีณา ผาตินุวัติ หรือเจ๊ณา

ที่ตั้ง 87 ถ.ราชวิถี อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000 และมีสาขา 2 อยู่ ที่หัวหินด้วยร้านจะกว้างขึ้น

โทร. 089-8362729

เวลาเปิดปิด ทุกวัน 8.00-19.00 น.

ราคาขาย อยู่ที่ประมาณจานละ 30-50 บาท

เรื่องของร้าน

เจ๊ณาเป็นคนเพชรบุรี เธอมีพี่น้อง 9 คน และเจ๊ณาเป็นลูกคนที่ 6 เจ๊ณาได้รับกาถ่ายทอดเรื่องการทำอาหารจากคุณแม่ที่ทำอาหารอร่อยมาก บวกกับพรสวรรค์ที่มีและใจรัก ก็เลยทำอาหารได้อร่อย ร้านแห่งนี้เปิดมาตั้งแต่ปี 2534 อาหารนอกจากจะเป็นก๋วยเตี๋ยวเนื้อแล้ว ยังมีรายกาอาหารตามสั่งอื่นๆที่น่าทานประกอบด้วย เช่น ข้าวผัด สลัด สเต็ก และไก่ทอด ที่เลือกขายก๋วยเตี๋ยวเนื้อเพราะเป็นที่นิยม เมื่อพูดถึงก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่นี่ว่าดีอย่างไร เจ้าของก็บอกอย่างภูมิใจว่าเพราะใช้ของดี การต้มเนื้อก็ต้มนาน และคนรู้จักเพราะทำมานาน



เมนูแนะนำ

แน่นอนว่าเมนูที่แนะนำคือก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่เนื้อนุ่มอร่อย สูตรของเจ๊ณาเอง และยังขอแนะนำข้าวผัดปู

คำบอกกล่าวของลูกค้า

จะชอบเนื้อเปื่อย และเนื้อสดเพราะจะนุ่ม มีลูกค้าท่านหนึ่งตอบว่าที่มาเพราะมีเหตุผลเดียวคืออร่อย คนเพชรด้วยกันก็แนะนำว่ากินมานาน และชอบรสชาติ และเครื่องปรุงคือพริก ลูกค้าท่านหนึ่งจากกรุงเทพฯก็เดินทางมาทานทุกครั้งที่ผ่านเพราะเครื่องปรุงคือน้ำส้มจะพิเศษ และเนื้อ เครื่องในใช้ของดี สด สะอาด





3.ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ศรเดช

เจ้าของ คุณพีระ เกตุแก้ว
ที่ตั้ง 31 ถ.แปลงน้ำ ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร. 032-424254
เวลาเปิดปิด ทุกวัน 8.00-22.00 น
ราคาขาย อยู่ที่ประมาณจานละ 25-30 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านก๋วยเตี๋ยวแห่งนี้เป็นร้านดั่งเดิม ขายมานานได้ 40 ปีแล้ว คุณพีระมีพี่น้อง 2 คน และเป็นคนสุดท้องได้รับการถ่ายถอดการทำก๋วยเตี๋ยวจากคุณปู่ ซึ่งเป็นสูตรที่ท่านคิดเอง บวกกับพรสวรรค์ที่มีของคุณพีระ และความมีใจรักในการทำก๋วยเตี๋ยวเนื้อ จึงทำให้ก๋วยเตี๋ยวเนื้อศรแดงที่นี่น่ารับประทาน และเป็นที่นิยมสำหรับลูกค้าทั่วไป และลูกค้าประจำ ที่นี่มีลูกค้าประจำมาก เพราะขายมานาน เจ้าของร้านยังบอกอีกว่าร้านนี้ที่ลูกค้าติดใจเพราะใช้เนื้อวัวอย่างดี สด สะอาดทุกวัน ที่สำคัญลูกชิ้นเนื้อก็ทำขายเอง และเป็นที่รู้จักลูกค้าจึงให้ความไว้ใจในการทำหน้าที่ให้เขาอิ่มท้อง



เมนูแนะนำ

อาหารแนะนำของร้านนี้คือ ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ลูกชิ้นทำเองจากเนื้อวัวแท้ๆ สูตรของคุณพีระเอง

คำบอกกล่าวของลูกค้า

อาหารจานโปรดที่นี่จะชอบก๋วยเตี๋ยวเนื้อเย็นตาโฟ เพราะแปลกและไม่เหมือนใคร เนื้อที่ใช้ก็สดสะอาดทุกวัน รสชาติอร่อยจนต้องบอกต่อ





4.ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อเจ๊นก

เจ้าของ	คุณดวงใจ แซ่จึง
ที่ตั้ง	166/168 ถ.ดำเนินเกษม ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร	032-410162
เวลาเปิดปิด	ทุกวัน 8.00-16.30 น.
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 25-30 บาท

เรื่องของร้าน

เจ๊นกเป็นคนเพชรบุรี เธอมีพี่น้อง 9 คน และเจ๊นกเป็นลูกคนโต เจ๊นกเป็นคนชอบกินก๋วยเตี๋ยวเนื้ออยู่แล้วโดยส่วนตัวจึงคิดสูตรก๋วยเตี๋ยวเนื้อขึ้นมาเองและปรับปรุงรสชาติก๋วยเตี๋ยวเนื้อมาเรื่อยๆ ก๋วยเตี๋ยวของร้านจึงเป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงในจังหวัดเพชรบุรีเช่นกัน เจ๊นกบอกว่ากว่าจะประสบความสำเร็จก็ต้องพยายาม ลองถูกลองผิดบ้างแต่ในที่สุดก็เกิดความลงตัวของรสชาติ อยากเชิญชวนให้มาลองชิมและติชมกันได้





เมนูแนะนำ

เกาเหลาต้มยำ สูตรของเจ๊นกเอง

คำบอกกล่าวของลูกค้า

จะชอบเนื้อสดและเนื้อเปื่อยของร้านนี้ เพราะเนื้อจะนุ่มไม่มีกลิ่นเหม็นคาว มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน และที่สำคัญพริกที่นี่เป็นพริกกะเหรี่ยงแท้ ทำให้เสริมรสชาติมากขึ้น แค่ได้กลิ่นก็น้ำลายสอแล้ว





5.ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ป้าอ้วน

เจ้าของ คุณบุญสม จรัญเวชสิทธิ์
ที่ตั้ง 206 ต. ท่าราบ อ. เมือง จ. เพชรบุรี 76000
เวลาเปิดปิด ทุกวัน 11.30-15.00 น
ราคาขาย อยู่ที่ประมาณจานละ 20-25 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อป้าอ้วนเป็นแห่งนี้เป็นร้านดั้งเดิมขายมาประมาณ 35 ปีแล้ว เธอมีพี่น้อง 8 คน ป้าอ้วนเป็นลูกคนที่ 3 ป้าอ้วนได้รับการถ่ายทอดมาจากพี่สาวของป้า ก๋วยเตี๋ยวร้านป้าอ้วนนี้มีทั้งก๋วยเตี๋ยวหมูและก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ให้ลูกค้าได้เลือกและเอาใจคนไม่ทานเนื้อด้วย ที่ร้านตอนนี้มีหลานๆมาช่วยเป็นประจำทุกวันเพราะลูกค้าจะรู้จักและมีลูกค้ามากขึ้น ลูกค้าที่มารับประทานก็จะเป็นลูกค้าทั่วไป จุดเด่นของร้านป้าอ้วนก็คือจะเน้นของสด และ สะอาด รับประกันได้





เมนูแนะนำ

อาหารแนะนำของร้านนี้คือ ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กเนื้อสด และเส้นเล็กเนื้อเปื่อย

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ร้านนี้ที่ติดใจคือก๋วยเตี๋ยวเนื้อสด เนื้อจะนุ่มและอร่อย และถูกปาก อยากจะแนะนำให้มาทานกัน เพราะลูกค้าที่นี่ก็มาทานตั้งแต่ร้านนี้เปิดอยู่หลายคน ติดใจไปตามๆกัน





6.ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อเจ๊ลั้ง

เจ้าของ	คุณสุรางค์ วังแปลง
ที่ตั้ง	ถ.ดำเนินเกษม ใกล้โรงเรียนวัดดอนไก่เตี้ยเก่า อ.เมือง จ. เพชรบุรี 76000
โทร.	081-5275323
เวลาเปิดปิด	ทุกวัน 9.00-17.30 น.
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 20-30 บาท

เรื่องของร้าน

เจ๊ลั้งเป็นคนจังหวัดเพชรบุรีโดยกำเนิด เจ๊ลั้งเริ่มจากการขายเนื้อวัวมานานก่อนที่จะมาตั้งร้านก๋วยเตี๋ยว และต่อมาเปลี่ยนมาขายก๋วยเตี๋ยวเนื้อแทน ก๋วยเตี๋ยวเนื้อมีทุกอย่างครบเครื่องและที่สำคัญขณะนี้มีสองสาขาแล้ว อีกสาขาหนึ่งตั้งอยู่ที่หน้าโรงเรียนอนุบาลแสงมิตร เปิดมาได้ 9 ปี แล้วมีสูตรก๋วยเตี๋ยวลับเฉพาะตัว รสชาติเป็นที่กล่าวขวัญถึงขนาดสองนักชิมระดับประเทศมอบรางวัลการันตีความอร่อยให้ มีลูกค้าหลายคนที่มาจากกรุงเทพเพื่อมากินก๋วยเตี๋ยวเนื้อแห่งนี้โดยเฉพาะ





เมนูแนะนำ

เกาเหลาเนื้อ เนื้อลวกจิ้ม และ เนื้อหม้อไฟ

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ร้านนี้ติดใจที่เนื้อสดและเนื้อเปื่อยจะนุ่มไม่เหนียว และยังขายลูกชิ้นปิ้งที่ทำขึ้นเองซึ่งอร่อยไม่แพ้กัน รสชาติอร่อยอย่างนี้จึงอยากจะแนะนำให้มาทานกัน



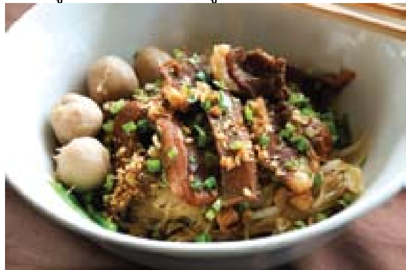


7.ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อรสเจ็บ

เจ้าของ	คุณสมหมาย วุฒิถวิล
ที่ตั้ง	10/2 ม. 2 ต.โพไร่หวาน อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร.	086-6677088
เวลาเปิดปิด	9.30-17.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 25-30 บาท

เรื่องของร้าน

คุณสมหมายเป็นคนจังหวัดเพชรบุรี มีพี่น้อง 4 คน เป็นคนสุดท้อง สูตรน้ำก๋วยเตี๋ยวคิดค้นขึ้นเองและลองผิดลองถูกจนได้รสชาติที่ถูกใจ ขายมานานกว่า 7 ปีแล้ว ร้านนี้จะมีทั้งก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นไก่ตุ๋น มีสูตรพิเศษในการตุ๋นเนื้อและไก่ให้เปื่อยได้รสชาติ ในแต่ละวันนั้นจะมีลูกค้ามารับประทานเป็นจำนวนมาก ลูกค้าที่ผ่านไปผ่านมาจะต้องแวะมากินที่ร้าน ก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่นี่มีชื่อเสียงเพราะรสชาติที่เจ็บสมกับชื่อร้าน "รสเจ็บ" รสชาติของน้ำก๋วยเตี๋ยวที่นี่แทบจะไม่ต้องปรุงเลยก็อร่อย วัตถุดิบที่นำมาปรุงก็ใหม่และสดสะอาดทุกวัน





เมนูแนะนำ

อาหารแนะนำของร้านนี้ ก็คือเนื้อตุ๋นและไก่ตุ๋น

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ที่มาทานร้านนี้เพราะติดใจที่ไก่ตุ๋นและเนื้อตุ๋นที่นุ่มอร่อย ลูกค้าที่เดินทางมาก็จะแวะมารับประทานเป็นประจำ ลูกค้าบอกว่าก๋วยเตี๋ยวเนื้อรสเจ็บที่นี่ “รสเจ็บ” สมชื่อจริงๆ



๒ ก๋วยเตี๋ยวหมู



1.ร้านก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดงเจ๊น้อง

เจ้าของ คุณสอิ้งรัตน์ จิระสมบัติ หรือเจ๊น้อง
ที่ตั้ง 351 หมู่ 5 ต. บ้านหม้อ อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร. 032-410107
เวลาเปิดปิด ทุกวัน 8.30- 16.30 น.
ราคาขาย อยู่ที่ประมาณจานละ 20 บาทในราคาปกติ

เรื่องของร้าน

ร้านก๋วยเตี๋ยวแห่งนี้เป็นร้านดั้งเดิมเลย เจ๊น้องขายมานานได้ 15 ปีแล้ว แต่ตอนแรกเริ่มขายปอเปี๊ยะก่อน และพอพี่ชายของเจ๊น้องเห็นว่ามันเหนื่อยเลยแนะนำให้มาขายก๋วยเตี๋ยวแทน เลือกก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเพราะเป็นเอกลักษณ์ของเพชรบุรีด้วย เจ๊น้องยังงอธิบายว่าคำว่าน้ำแดงคือมีซอสปรุงรสสีส้มๆแดงๆที่พิเศษ แต่ละร้านจะมีสูตรต่างๆกันไปแล้วแต่ทีเด็ดของแต่ละที่และจะเป็นสูตรลับไม่บอกกัน ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดงมีส่วนผสมสำคัญคือ หมู สด หมูเปื่อย ลูกชิ้น เครื่องใน เครื่องเทศ ที่ร้านนี้ตอนนี้มีลูกน้องช่วย 3 คนแล้ว จากการที่เริ่มจากแรกๆทำกันในครอบครัว มีแค่โต๊ะเดียวและขยายมาสองโต๊ะ เรื่อยๆมาแบบค่อยเป็นค่อยไป ตั้งแต่ขายได้วันละไม่ถึง 10 ชามเพราะแต่ก่อนถนนก็ไม่ดีอย่างนี้ ย่านนี้ไม่ได้เจริญ แต่พอ



หลังๆความเจริญเริ่มมาถึง และคนบอกต่อกันไปเรื่อยๆ ก็ขายดีขึ้นเรื่อยๆ ตั้งแต่ชามละ 12 บาท มา 15 บาท และ 20 ตามราคาของขึ้น

เมนูแนะนำ

อาหารแนะนำของร้านนี้คือก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นน้ำแดง และเมนูใหม่ร้อนๆ เลยคือก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น เพราะต้มใส่เครื่องอย่างดี มีทุกส่วนของไก่อยากจะแนะนำด้วยเช่นกัน เจ๊น้องฝากมาว่า “อยากให้มาลอง ไม่ลองไม่รู้ไม่ดูไม่เห็น”

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ร้านนี้ที่ติดใจคือหมูตุ๋นที่นิ่มอร่อย และมีของให้เลือกหลากหลายโดยเฉพาะลูกชิ้นปิ้งที่นี่ก็อร่อย รสชาติก๋วยเตี๋ยวที่นี่ถูกปากอยากจะแนะนำให้มาทานกัน เพราะลูกค้าท่านนี้ก็ทานมาตั้งแต่ร้านนี้เปิด





2.ร้านก๋วยเตี๋ยวจันทร์รุ่ง

เจ้าของ	คุณจันทร์รุ่ง กิตติธีนนท์
ที่ตั้ง	ถนนราชดำเนินติดประตูวังบ้านปืนทางทิศตะวันตก อ .เมือง จ . เพชรบุรี
โทร.	089-9195749
เวลาเปิดปิด	ทุกวัน 9.00-16.00 น .
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 25-30 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านก๋วยเตี๋ยวแห่งนี้เปิดบริการมาได้ 3 ปี คุณจันทร์รุ่งเจ้าของร้านมีพี่น้องทั้งหมด 6 คน ตอนแรกนั้นเริ่มขายขนมหวานเมืองเพชรอยู่ที่เขาวังก่อน แต่ต่อมาลองเปลี่ยนมาเปิดร้านก๋วยเตี๋ยวแห่งนี้ซึ่งก็มีคนรู้จัก และลูกค้าประจำอย่างรวดเร็ว ก๋วยเตี๋ยวของร้านมีสูตรซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากคุณพ่อคุณแม่ของเจ้าของร้านเอง นอกจากก๋วยเต่ยวแล้วยังมีอาหารอย่างอื่นให้ลูกค้าเลือกหลากหลาย เช่น ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวไก่ ก๋วยจั๊บไก่ ขนมจีนแกงไก่ ขนมจีบ และมีของหวานคือไอศกรีม เจ้าของบอกอย่างภูมิใจว่าต้องใช้ของดีและสดสะอาด ถูกหลักอนามัย และที่ร้านนี้ยังรับจัดงานเลี้ยงนอกสถานที่ด้วย หากใครสนใจเชิญมาติดต่อได้



เมนูแนะนำ

ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวไก่ ก๋วยจั๊บไก่ ขนมจีนแกงไก่

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ลูกค้าที่มาจากกรุงเทพฯบอกว่าที่มาทานเพราะพนักงานให้บริการที่สุภาพ พูดจาไพเราะและอาหารอร่อย ถ้าผ่านมาทางวังบ้านปืนต้องอย่าลืมแวะมาลองชิมให้ได้





3.ร้านก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง โกหย่อน

เจ้าของ คุณยงยุทธ์ (โกหย่อน)
ที่ตั้ง 22 ถ.เดโช ซอยเคเบิ้ล ถ.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76120
เวลาเปิดปิด เปิดทุกวัน 10.30-15.30 น.
ราคาขาย อยู่ที่ชามละ 25 พิเศษ 30

เรื่องของร้าน

ร้านนี้เปิดมาประมาณ 30-40 ปีแล้ว เดิมขายอยู่ที่ท่ายาง เดิมลุงของคุณยงยุทธ์เป็นคนขายตั้งแต่แรก จุดเด่นของร้านนี้คือจะใช้ของสดจากตลาด เมื่อก่อนที่ตั้งร้านใหม่ๆไม่มีลูกจ้าง แต่ตอนนี้อายุของเจ้าของร้านมากขึ้น และลูกค้าก็มากขึ้น จึงต้องจ้างลูกจ้างมาช่วยบริการลูกค้า ที่นี่จะมีความพิเศษ คือเกี๋ยวเตี๋ยวจะใส่เอ็นหมูไปด้วยเพื่อความอร่อย และแปลกจากที่อื่น เอ็นจะมีราคาแพงจึงหายากที่จะเห็นเอ็นหมูเป็นเครื่องในก๋วยเตี๋ยวหมู น้ำซุป ก็จะใช้กระดูกหมู และเคี่ยวนานๆ หลายชั่วโมงให้หอมหวานรสชาติน้ำกระดูหมู ที่ร้านนี้เป็นที่รู้จักอยู่บ้างเคยลงหนังสือพิมพ์แนะนำอาหาร บางครั้งก็จะมีคนจากต่างจังหวัดเข้ามาทาน วันเสาร์และอาทิตย์จะเป็นวันที่ขายดีมากๆ อยากให้ลองมาชิมกันดู



เมนูแนะนำ

ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดงใส่เอ็นหมู

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ชอบรสชาติของที่ร้านนี้ เพราะมีรสชาติที่กลมกล่อม และก็ใกล้บ้าน ผมกินมาตั้งแต่เด็กๆ แล้ว ประมาณ 30 กว่าปีได้แล้ว กินอยู่ประจำนี่แหละครับ ไม่เปลี่ยนใจไปไหนเลย





4.ร้านก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง-น้ำใ

เจ้าของ	ป้าประนอม แดนเมือง (ป้าเพ็ญ)
ที่ตั้ง	64 ถนนภูมิรักษ์ ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76120
โทร.	032 426 530
ราคาขาย	อยู่ที่ชามละ 20 บาท พิเศษ 30

เรื่องของร้าน

ร้านก๋วยเตี๋ยวของป้าประนอมเปิดมาได้ 5 ปี เมื่อก่อนจะขายโดยใช้รถเข็นเข็นขาย ขายอยู่ในตัวเมืองทั่วๆ ไป ประมาณ 20 ปีก่อนที่จะมาตั้งเป็นร้านขาย ตอนที่เป็นรถเข็นนั้นก็เหนื่อยเหมือนกันจะเข็นประจำที่เส้นถนนท่าหิน-โพธิ์การ้อง จะเดินขายประมาณวัน ละ 10 กิโลเมตร ตอนนี้เป็นร้านแล้วสบายขึ้นมามาก และลูกค้าก็รู้จักมากขึ้น วัตถุดิบของร้านจะซื้อในตลาด จึงทำให้สดทุกวัน ที่ร้านจะใช้กระดูกหมูในการ ต้มน้ำซุป ซึ่งเป็นที่ถูกใจของลูกค้าที่มาทาน



เมนูแนะนำ

ก๋วยเตี๋ยวน้ำใส ข้าวหมูแดง

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ชอบกินตั้งแต่ ป้าเขาใช้รถเข็นขายแล้ว เพราะอร่อย กินมานานแล้ว และป้าทำสะอาดดี วัตถุดิบก็สดดี ทำให้ติดใจชอบทานมาตลอด





5.ร้านก๋วยเตี๋ยว เน-เนล หม้อดิน

เจ้าของ	คุณ สุพัชฌาย์ จิตตีระนนท์ (พี่แหม่ม)
ที่ตั้ง	ถนนดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
เวลาเปิดปิด	08.00 น. เป็นต้นไป
ราคาขาย	อยู่ที่ชามละ 20 บาท พิเศษ 30

เรื่องของร้าน

ร้านก๋วยเตี๋ยวของคุณแหม่มเปิดมานาน 20 กว่า ปีแล้ว ดั้งเดิมนั้น ปู่ และย่าของคุณแหม่มเป็นผู้ริเริ่ม คุณแหม่มถือว่าเป็นรุ่นที่ 3 ที่สืบทอดต่อมา คุณแหม่มได้มีการพัฒนาด้านการตกแต่งร้านให้ดูดีขึ้น ความสะอาดก็เอาใจใส่เป็นสำคัญ เพราะสมัยก่อนเคยขายในตลาดพอเปลี่ยนมาที่ใหม่นี้ร้านก็ดูใหม่และสะอาด บรรยากาศดีขึ้นกว่าเดิม ร้านนี้เป็นที่รู้จักในท้องถิ่นเพราะเคยลงหนังสือเพชรภูมิซึ่งเป็นหนังสือพิมพ์ท้องถิ่น วัตถุดิบที่ร้านจะซื้อจากตลาดเพชรบุรี ร้านนี้จะยึดหลัก สดใหม่ สะอาด อร่อย ประหยัด และการเอาใจใส่ลูกค้าเป็นเรื่องสำคัญ จุดเด่นของร้านนี้ คือ การใช้หม้อดิน ตุ๋นหมู และไก่ ซึ่งไม่มีที่ไหนเหมือน





เมนูแนะนำ

ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดงหมูตุ๋น

คำบอกกล่าวของลูกค้า

เป็นลูกค้าประจำของร้านนี้มานาน ร้านนี้มีเนื้อหมูและไก่ที่นุ่มปากมากๆ ตอนแรกเพื่อนพามากินเลยติดใจ รสชาติอร่อยโดยไม่ต้องปรุง เข้มข้นมาก บรรยากาศของร้านก็ดี มีอากาศถ่ายเทดี เจ้าของร้านก็อัธยาศัยดี พูดจาไพเราะ เอาใจใส่ลูกค้าดีค่ะ





6.ร้านก๋วยเตี๋ยว เจ๊กุ้ง

เจ้าของ	คุณกุ้ง
ที่ตั้ง	หน้าธนาคารออมสิน อ.เมือง จ. เพชรบุรี
โทร.	089-898-3917
เวลาเปิดปิด	09.00-16.00 น. ที่หน้าวัดเขาบันไดอิฐ 17.00-22.00 น. ที่หน้าธนาคารออมสิน

เรื่องของร้าน

เริ่มแรกจะขายหน้าธนาคารออมสินได้ ประมาณ 20 ปีแล้ว และต่อมาเปิดอีกสาขาหนึ่งที่หน้าวัดเขาบันไดอิฐ เพราะลูกค้ารู้จักมากขึ้น และมีความสุขในการขายด้วย ร้านของเจ๊กุ้งเคยได้รางวัลชมเชยในการประกวดของ " Clean Food Good Taste" ปัจจุบันกำลังจะมีสาขาที่ 3 และจะขยายไปเรื่อยๆ ถ้ามีกำลัง ตอนนี้มีลูกจ้าง 4 คนช่วยกันคนละไม้คนละมือ วัตถุดิบที่ซื้อในร้านจะซื้อจากในตลาดเมืองเพชร ดังนั้นไม่ต้องกลัวไม่สด





เมนูแนะนำ

ก๋วยเตี๋ยวหมูเปื่อย

คำบอกกล่าวของลูกค้า

หมูที่นี่มีความอร่อย นุ่มมาก ตอนที่ได้กินครั้งแรกก็ติดใจ จึงทานที่ร้านนี้เป็นประจำมาเรื่อยๆ





7.ร้านก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดงเจ๊ทิพย์

เจ้าของ	คุณทิพย์ชัย กลิ่นอุบล
ที่ตั้ง	156 ถ.สุรพันธ์ ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	081-918-5672
เวลาเปิดปิด	10.00-14.00 น. ที่ถนนสุรพันธ์
	18.00-21.00 น. ที่ถนน พานิชย์เจริญ

เรื่องของร้าน

ร้านนี้ตั้งมานานถึง 16 ปีแล้ว เจ้าของร้านบอกว่าตัวเองเป็นคนที่ชอบทานก๋วยเตี๋ยวอยู่แล้ว อาชีพนี้จึงเหมาะกับตน เป็นอาชีพอิสระและมีความสุขกว่าอาชีพอื่นที่เคยทำมา อีกอย่างไปกินร้านอื่นบางทีก็ไม่ถูกใจเลยมาทำเองดีกว่าตามรสชาติที่ตนชอบ สูตรก็คิดเองทำเอง และประสบผลสำเร็จอย่างเร็ว มีลูกค้ามาก เพราะที่เดิมร้านอยู่โรงฆ่าสัตว์เก่าของจังหวัดเพชรบุรี แต่ร้านเล็กไปมีไม่กี่โต๊ะจึงขยายมาตั้งที่ร้านถนนสุรพันธ์นี้ ส่วนใหญ่แล้วลูกค้าแทบไม่ต้องปรุงรสเลย รสชาติจะลงตัวอยู่แล้ว ที่ร้านนี้จะใช้วัตถุดิบที่ดีคือจะใช้พริกกระเหรี่ยง และเนื้อหมูส่วนต้นขาที่จะราคาแพงและสด ที่ลูกค้าชอบกลับมาชมคืออร่อย ไม่ต้องปรุงและไม่หวงเครื่อง คุณทิพย์ชัยบอกถึงจุดเด่นของก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดงของเพชรบุรีว่า จุดเด่นจะอยู่ที่ซอส ไม่



ว่าจะเป็นก๋วยเตี๋ยวหมูหรือเนื้อ ซอสสูตรของแต่ละร้านจะเป็นจุดเด่นและมีสีแดง เอกลักษณ์ของร้านนี้คือการหมักหมูจะทำให้กลิ่นก๋วยเตี๋ยวหอมต่างจากที่อื่น ให้ลองมาชิมหมูเปื่อยและหมูตุ๋น ส่วนใหญ่ลูกค้าจะมาจากทุกที่ คนจะรู้จักดี นอกจากนี้แล้วของหวานที่เป็นเอกลักษณ์ของที่นี่คือเต้าหู้นมสด ที่ขายเป็นร้านแรกๆในเพชรบุรี ซึ่งจะมีส่วนผสมของวุ้น นม และน้ำตาล ที่ทำกิจการนี้ได้สำเร็จเพราะชอบทำอาหารและเรียนทางคหกรรมมาโดยตรง หากใครอยากจะมาทานตอนเย็นๆ สามารถไปทานที่ร้านแบบรถเข็นที่ถนนพานิชย์เจริญได้เช่นกัน

เมนูแนะนำ

ก๋วยเตี๋ยวหมูหวานแห้ง หรือก๋วยเตี๋ยวหมูเปื่อย และตามด้วยเต้าหู้นมสด

คำบอกกล่าวของลูกค้า

อร่อย รสชาติเข้มข้นจริงๆ สะอาด จุดเด่นอยู่ที่น้ำซุป หมูหวาน และเนื้อเปื่อย







8.ร้านก๋วยเตี๋ยววัดธ่อ

เจ้าของ คุณจินดา เกียรติโสภณ
ที่ตั้ง 24 วัดธ่อ ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร. 086-0572702
เวลาเปิดปิด 10.00-14.00 น.

เรื่องของร้าน

ร้านนี้ขายมาได้สิบปีกว่าแล้ว เจ้าของคือคุณจินดามีฝีมือในการทำอาหาร เพราะการตั้งใจทำ และใช้วัตถุดิบที่ดี สด สะอาด แต่ก่อนนี้คุณจินดาบอกว่าเคยทำส้มตำหมูย่างขายด้วย แต่ทำไม่ไหว คนทานกันมากก็จริงแต่มาทำก๋วยเตี๋ยวจะดีกว่าเพราะวัตถุดิบต่างๆเตรียมง่ายกว่า ที่นี่จะพิถีพิถันในการเลือกใช้วัตถุดิบ อย่างเส้นบะหมี่ก็ต้องเป็นเส้นทำมือสั่งจากร้านที่เลือกเอง ถั่วก็ไม่ต้องกลัวเชื้อราเพราะจะคั่วใหม่ๆ หอม รับประกันได้ รสชาติไม่ต้องปรุงเลย ลูกค้าจะติดมากถึงแม้จะอยู่หลบเข้ามาจากถนน ตอนกลางวันช่วงมื้อเที่ยงแทบจะไม่มีที่นั่ง ลูกค้าสั่งกันทั้งกินในร้านและกลับบ้าน บางครั้งก็มีงานใหญ่ๆเช่นงานบวช งานสัมมนา ก็จะสั่งจากร้านนี้ไปทีละหลายๆห่อ โรงแรมก็ส่งมาแล้ว เรียกได้ว่าพอขายหมดก็หมดแรง แต่การ





บริการลูกค้าก็ไม่ให้ขาดตกบกพร่อง ต้องลองมาเองถึงจะรู้

เมนูแนะนำ

บะหมี่แห้ง บะหมี่น้ำต้มยำ

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ติดใจที่รสชาติ เส้นจะนุ่ม และรสถูกใจไม่ต้องปรุง สะอาด และพิถีพิถันในการทำ ถึงรอก็ยอมรอ



๓ ร้านก๋วยจั๊บ



1.ร้านก๋วยจั๊บ น้ำข้น น้ำใส

เจ้าของ	คุณบุษบา สัมฤทธิ์
ที่ตั้ง	429 หน้าพระนครคีรี ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	085-6037577
เวลาเปิดปิด	09.30 - 16.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่ชามละประมาณ 20 - 25 บาท (ธรรมดา 20 บาท พิเศษ 25 บาท)

เรื่องของร้าน

ร้านของพี่บุษบาเปิดมานาน 4 ปีกว่าแล้ว ตั้งแต่ปลายปี 2549 สูตรก๋วยจั๊บที่นี่ก็จะเป็นสูตรทั่วไป แต่ร้านของคุณบุษบาจะปรุงน้ำก๋วยจั๊บให้เข้มข้นขึ้น มีให้เลือกทั้งก๋วยจั๊บน้ำข้นและก๋วยจั๊บน้ำใส วัตถุดิบในร้านทุกอย่างทำเองเพื่อคุณภาพที่ดี และที่สำคัญก๋วยจั๊บที่ร้านของคุณบุษบาราคาไม่แพง และมีรสชาติเข้มข้นอร่อย และสะอาด ปลอดภัย พี่บุษบาฝากเชิญชวนว่า หากผ่านมา “ลองแวะมาชิมนะคะ อร่อยแน่”



เมนูแนะนำ

จานเด็ดที่นี่ก็จะมี ก๋วยจั๊บน้ำข้น น้ำใส เส้นหมี่ บะหมี่ ถ้าใส่ไข่หรือเพิ่มเครื่อง ก็จะเป็นจานพิเศษ อยู่ที่ราคา 25 บาท ส่วนธรรมดาราคา 20 บาท ไม่แพงและมีปริมาณมากด้วยค่ะ

คำบอกกล่าวของลูกค้า

รสชาติก๋วยจั๊บที่นี่ดี อร่อย ราคาไม่แพง มาทานอยู่บ่อยๆ เพราะเพื่อนแนะนำมา มีรสชาติที่เข้มข้นทั้งน้ำข้นและ น้ำใส เมื่อมาทานก็จะซื้อไปฝากคนที่บ้านด้วย



๔ ร้านอาหารตามสั่ง/ข้าวแกง



1.ร้านบ้านเมืองเพชร

เจ้าของ	คุณฝนนภา สนขำ
ที่ตั้ง	20/3 ซ.ทรัพย์สิน 4 (สนามกีฬาหน้าเขาวัง ด้านข้างโรงเรียนเบญจมฯ)
โทร.	081-6945031 และ 081-8074098
เวลาเปิดปิด	10.00-21.00 น. (ครัวปิด 20.30 น.) หยุดทุกวันจันทร์ ร้านนี้สามารถรับได้ 30 ที่นั่ง

เรื่องของร้าน

ร้านนี้เปิดมาตั้งแต่ปี 2546 เริ่มแรกเป็นความคิดของพี่ชายเจ้าของร้าน "พี่อ้น" ว่าอยากที่จะมีร้านให้คนเพชรนั่งสบายๆ และให้ได้รำลึกถึงเรื่องราวเก่าๆในอดีตของเมืองเพชร อยากให้เด็กรุ่นหลังๆได้รู้ถึงเรื่องราวเมืองเพชร สังเกตเห็นได้ว่าภายในร้านจะตกแต่งด้วยรูปภาพในอดีตที่หายาก เช่นรูปที่เจ้าของร้านอธิบายให้ฟังว่าเป็นรูปการถวายช้างเผือกให้แก่ในหลวง เป็นรูปประวัติศาสตร์ และรูปที่ได้มาก็ได้มาจากท่านผู้หญิง บุตรี วีระไวทยะ ซึ่งอยากที่จะให้คนรุ่นหลังได้รู้ถึงเรื่องราวในอดีต อย่างเช่นด้านหน้าของร้านซึ่งเป็นสนามกีฬานั้นในอดีตเป็นโรงช้างเก่า และจังหวัดเพชรบุรีนี้เป็นจังหวัดเดียวที่มีช้างเผือกถวายถึง 3 เชือกด้วยกัน เกร็ดเล็กเกร็ดน้อยเช่นนี้ก็จะทำให้ที่แห่งนี้มีคุณค่าได้ ในขณะนี้คุณฝนนภา ซึ่งเป็นน้องสาวของคุณอ้นเป็นผู้ดูแลร้าน และเธอบอกว่า "ทำร้านนี้แล้ว มีความสุข" และยัง

บอกอีกว่าทิปที่ลูกค้าให้แก่พนักงานนั้นทุกคนมีความเห็นว่าน่าจะนำไปทำประโยชน์ เช่นนำไปซื้อหนังสือบริจาคห้องสมุดที่ขาดแคลน ทำให้ลูกค้าได้บุญด้วย ตอนนี้ก็ทำให้หลายโรงเรียนแล้ว ถ้าใครอยากทำบุญก็มาบริจาคหนังสือที่นี่ได้นะคะ หลังจากอิ่มท้องแล้วก็ยังได้อิ่มบุญด้วย

เมนูแนะนำ

เจ้าของร้านแนะนำ ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นซึ่งเป็นเมนูดั้งเดิมของร้าน คือสูตรของคุณแม่เจ้าของร้าน (ซึ่งมาจากคุณตา คือหม่อมหลวง ชิด กุญชร) ห่อหมกทะเล ไก่ห่อใบเตย ข้าวคลุกกะปิ และเมนูสำหรับเด็กก็คือ ข้าวยำไก่ทอด สปาเก็ตตี้มักกะโรนี สำหรับ ศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ ก็จะมีเมนูก๋วยเตี๋ยวบกเป็นเมนูพิเศษ และสำหรับผู้ที่สนใจอาหารว่างก่อนก็มีปอเปี๊ยทรงเครื่อง ที่ใช้แป้งเกร็ดขนมปังห่อ ขนมปังหน้าหมู และชุบไข่ทอด ถ้าสนใจเครื่องดื่มร้านนี้ก็มีให้ชื่นใจ หรือเด็กๆจะชอบกินปังเย็นเป็นของหวาน

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ร้านนี้บรรยากาศนี้ โล่ง สบาย อาหารอร่อย โดยเฉพาะเครื่องดื่มที่ชื่นใจมีให้เลือกมากมาย อยากให้มาลอง







2.ร้านบ้านยายกับตา

เจ้าของ	คุณสารัตน์ กล่อมสกุล (คุณตุ๊กตา)
ที่ตั้ง	26 ซ. 4 ทรัพย์สิน ถ.ราชวิถี ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ. เพชรบุรี
โทร.	081-3517406
เวลาเปิดปิด	7.00-12.00 น. (เป็นช่วงขายแบบข้าวแกง) และ 17.00-22.00 น. (เป็นช่วงขายแบบอาหารตามสั่ง) ร้านนี้สามารถรับได้ 70 ที่นั่ง

เรื่องของร้าน

ร้านบ้านยายกับตาที่จริงแล้วเป็นสถานที่สำหรับกลุ่มยายกับตาที่มาชุมนุมกัน เป็นกลุ่มที่ทำกิจกรรมเกี่ยวกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และตอนหลังเปลี่ยนมาเป็นร้านอาหารด้วยเพราะพี่ตุ๊กตาทำอาหารอร่อย ก็เลยมีการลุ้นให้พี่เขาทำร้านอาหาร ในปี 2547 ตอนแรกก็จะทำเป็นลักษณะร้านอาหารตามสั่ง แต่ในตอนหลังที่เศรษฐกิจไม่ค่อยดีมาก ก็เลยเปลี่ยนมาทำลักษณะหมูกระทะแทน แต่ก็ไม่ดีมาก ก็เลยเปลี่ยนมาทำข้าวแกงในช่วงเช้าแทน ข้าวแกงที่แนะนำก็เป็นแกงเขียวหวาน และ พะแนง แม้จะฟังดูธรรมดาแต่รสชาติถูกใจไม่ธรรมดาเลย กลุ่มลูกค้าเป้าหมายคือกลุ่มครอบครัว เพราะอาหารที่นี่มีหลากหลาย และร้านก็อยู่บริเวณโรงเรียน



เมนูแนะนำ

ขนมจีนทอดมัน ไข่เจียวต้มยำ ยำถั่วพลู ไก่ทอด และแกงป่า ถ้าหากมาเป็นกลุ่ม สามารถโทรให้แม่ครัวเตรียมอาหารจานเด็ดได้คือ ยำสมุนไพร และไข่เจียวสมุนไพร เพราะต้องใช้เวลาในการเตรียมเครื่อง ทั้งคั่วมะพร้าว ใช้น้ำตาลโตนด และแม่ครัวก็ทำคนเดียว จึงไม่มีแบบตามสั่งสำหรับสองอย่างนี้

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ลูกค้าที่มาบอกว่าติดใจบรรยากาศ ความน่ารักของร้าน อาหารอร่อย อยากแนะนำอาหารคือหมูผัดข่า ยำต่างๆในร้าน ก็รสเด็ด หลนปูดำก็อร่อย ต้มยำก็แซ่บ แกงป่าก็ดีมาก





3.ร้านข้าวแกงพัชชา

เจ้าของ	คุณพัชชา วัชรเกียรติศักดิ์
ที่ตั้ง	256/3 ถ.ราชดำเนิน อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร.	032-427837
เวลาเปิดปิด	06.00-13.00น. หยุดทุกวันอาทิตย์
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 20-30 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้เมื่อก่อนขายอยู่ที่แถวห้างสหไทย และได้ย้ายมาขายที่ถนนราชดำเนินเพราะทำเลกว้างขวางขึ้น พี่พัชชาขายข้าวแกงมาประมาณ 20 ปีแล้ว และเป็นที่รู้จักกันดีสำหรับคนเพชรบุรี คุณพัชชาต้องตื่นตั้งแต่ตีสอง เพื่อมาปรุงอาหารเองทุกวัน และกว่า จะมาเป็นร้านข้าวแกงได้ก็ต้องรักในการทำอาหารอย่างมาก ในตอนแรกๆ ก็ลองทำให้คนข้างๆบ้านทานก่อน ให้เขาติชมดู เพื่อนคนนั้นจึงแนะนำให้คุณพัชชาลองทำข้าวแกงขายดู เพราะทำอาหารอร่อย รสชาติดี ไม่แพ้ใคร เคล็ดลับของร้านนี้ คือ ความสดของอาหารทุกอย่าง สะอาดและต้องใช้ของเหมือนเดิม ราคาก็ไม่แพง มีอาหารให้เลือกหลากหลาย และการเปิดขายตั้งแต่เช้าทำให้ลูกค้าชอบมาซื้อกับข้าวเพื่อนำไปใส่บาตรด้วย



เมนูแนะนำ

ขนมจีนแกงไก่ ขนจีนทอดมันปลาอินทรี ปลาหมึก 3 รส ปูหลน

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นชาวเพชรบุรีและคนกรุงเทพฯ ส่วนใหญ่จะชอบทาน ขนมจีนทอดมันปลาอินทรี ลูกค้าคนหนึ่งอยู่ราชบุรีเล่าว่า อาหารร้านพี่พัชชา อร่อยรสชาติอาหารดี สะอาดถูกหลักอนามัย เขาซื้อกลับบ้านเป็นประจำเมื่อผ่านมาที่จังหวัดเพชรบุรี



4.ร้านข้าวแกง 200 ปี

เจ้าของ	คุณหงิน ขันธ์แก้ว
ที่ตั้ง	25/1 ม.6 ต.ต้นมะม่วง อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	032-414137
เวลาเปิดปิด	05.00 - 15.00 น.
ราคาขาย	จานละประมาณ 15 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านข้าวแกงแห่งนี้เปิดมาได้ 9 ปีแล้ว มีลูกน้องถึง 10 คน เนื่องจากมีลูกค้าเข้าร้านมากทุกวันเป็นปกติ ร้านนี้จะมีการเตรียมกับข้าวหลากหลายมากกว่า 20 อย่างเพื่อให้ลูกค้าได้เลือกตามความชอบของแต่ละคน ทำให้ได้รับความเอร็ดอร่อยอย่างเต็มที่ เมนูอาหารที่ร้านมีหลายอย่าง เช่น ปลาดุก ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดวุ้นเส้น กระเพาลูกชิ้น ผัดหมูสามชั้น ต้มไก่ อาหารที่นี่ทำกันแทบไม่ทัน ส่วนมากลูกค้าจะเป็นคนทำงานในช่วงมื้อเช้าสายๆหน่อย ก็จะเป็นคนที่อาศัยอยู่ระแวกนั้น ซึ่งจะมาซื้อแบบห่อบ้าง ราดข้าวบ้าง ทางร้านจะให้เลือกกับข้าว 2 อย่าง แล้วแต่จะสั่ง จะทานที่ร้านหรือซื้อกลับบ้านก็ได้ นอกจากนี้ที่ร้านยังรับทำข้าวกล่องที่สั่งมาล่วงหน้า





ด้วยหากต้องการ เจ้าของร้านกล่าวว่า “ทุกเมนูที่เราทำ ขายหมดทุดอย่างไม่มีเหลือ เพราะอร่อยครับ”

เมนูแนะนำ

ปลาดุกผัดฉ่าที่มีรสชาติเผ็ดถึงใจ เนื้อปลาดุกจะให้ไม่ขี้เหนียว หรือต้มไก่ก็จะเป็นเนื้อไก่ น่องไก่ชิ้นโต

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ที่นี่บริการดีค่ะ ตามสบาย อร่อย ราคาถูก ที่ตั้งของร้านก็อยู่ไม่ไกลจากในเมือง หาง่าย เหมาะสำหรับคนทำงานเช้าหรือผู้ที่จะหาอาหารมื้อเช้าทานมากค่ะ





5.ร้านข้าวแกง 10 บาท

เจ้าของ	คุณจิ๊ด ธรรมสัตว์
ที่ตั้ง	113 ถ.ดำเนินเกษม ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	085-1717334
เวลาเปิดปิด	07.00 - 21.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่จานละประมาณ 15 - 30 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านของคุณจิ๊ดเปิดมาเพียงปีกว่า ปีนี้เข้าปีที่ 2 แต่ก็เป็นที่รู้จักในหมู่คนเพชรบุรีเป็นอย่างดี ด้วยชื่อร้านที่จำง่ายและโดนใจ ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นคนพื้นที่ที่ชอบมารับประทานอาหารประจำวัน ร้านของคุณจิ๊ดขายดีมากมีคนมาทานเรื่อยๆ เมื่อก่อนนี้คุณจิ๊ดขายอยู่ที่ราคา 10 บาทตามชื่อร้าน แต่ตอนนี้ขายอยู่ที่ 15 บาทเนื่องจากของที่ราคาเพิ่มขึ้น คุณจิ๊ดเป็นคนเพชรบุรีและทราบดีว่าธรรมชาติคนเมืองเพชรชอบของดี และราคาไม่แพง ร้านนี้จึงทำให้ลูกค้าพอใจ รวมทั้งคนที่มาจากจังหวัดอื่นๆ อาหารทุกอย่างก็เหมือนกับร้านข้าวแกงทั่วไป แต่ของคุณจิ๊ดบอกว่า “ที่นี่เน้นเรื่องความสะอาด อร่อย ราคาถูกและปรุงด้วยฝีมือล้วนๆ”





เมนูแนะนำ

หมูกรอบจะเป็นอาหาร “พระเอก” ของร้าน หรือ หมูย่าง ลูกค้าก็จะชอบทานกันทุกคน

คำบอกกล่าวของลูกค้า

จะชอบทานหมูกรอบ เพราะว่า กรอบมากและอร่อยมาก ไม่นิ่ม ลูกค้าบางท่านชอบที่ให้ปริมาณเยอะ ราคาไม่แพง และอร่อย ทำเลดีเพราะตั้งอยู่ตรงข้ามกับวัดมหาธาตุ พอไหว้พระทำบุญเสร็จก็มาอุดหนุนร้านข้าวแกงของน้าจิ๊ดได้





6.ร้านลูกสาว อาหารตามสั่ง ไอศกรีม น้ำผลไม้

เจ้าของ	คุณบรรชา คำมูลวัด
ที่ตั้ง	58/11 ตรงข้าม ร.ร. เบญจมเทพอุทิศ ม.8 ถ.คีรีรัฐยา จ.เพชรบุรี
โทร.	032-401944
เวลาเปิดปิด	08.00 - 21.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่จานละประมาณ 25-100 บาท

เรื่องของร้าน

เจ้าของร้านคือคุณลุงบรรชาซึ่งขายอาหารตามสั่งนี้มานาน 7 ปีแล้ว ขายทั้งอาหารตามสั่ง ไอศกรีม และน้ำผลไม้ปั่น ซึ่งจะมีแขกมาทานกันเยอะมาก ส่วนมากจะเป็นเด็กๆ และวัยรุ่นที่มาทานกันมากที่สุด ช่วงเย็นๆจะเป็นเวลาที่มีลูกค้ามานั่งทานกันเยอะเพราะบรรยากาศรอบๆนี้ดี สบาย และมองเห็นพระนครคีรี หรือเขาวังด้วย จะเหมาะสำหรับนั่งไปคุยไป ส่วนใหญ่ลูกค้าจะชอบมากันเป็นกลุ่มเพื่อน ถ้าช่วงอากาศร้อนไอกรีม และน้ำปั่นก็จะขายดีมาก ลูกค้าบอกว่ามานั่งที่นี่แล้วชื่นใจ คุณลุงกล่าวอย่างภาคภูมิใจ





เมนูแนะนำ

ผัดกระเพาหมูไข่ดาว กระเพาหมูแดด สปาเก็ตตี้ แกงเขียวหวานไก่ ข้าวผัด ส่วนมากเด็กๆชอบทานไอศกรีม

คำบอกกล่าวของลูกค้า

จะชอบทานไอศกรีม และกระเพาหมูไข่ดาวราดข้าว ชอบทานเพราะว่าอร่อย สะอาด ไม่โดนฝุ่นโดนแดด บรรยากาศร้านสบายๆ ราคาเป็นกันเองค่ะ





7.ร้านเจ๊ญู

เจ้าของ	คุณณัฐชุดา อาจินต์ธนัส
ที่ตั้ง	30 ซอย 4 วัฒนธรรม ถ. พระทรง
โทร.	032-424427
เวลาเปิดปิด	11.00-19.00 น. หยุดวันอาทิตย์
ราคากับข้าว	50 บาททุกอย่าง ถ้าข้าวราดแกงก็จะ 30 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านเจ๊ญูเปิดมา 7 ปีแล้ว แต่เมื่อก่อนนี้ร้านไม่ได้ปรับปรุงเป็นร้านอาหารห้องแอร์เย็นอย่างนี้ จะเป็นร้านข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยวมาก่อน เมื่อขายได้ดีขึ้นจึงพัฒนามาเป็นร้านมีที่นั่งให้ดูดีขึ้น ลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มคนทำงานและมาจากกรุงเทพฯ หรือต่างจังหวัดก็เยอะ ส่วนใหญจะรู้จักร้านนี้จากการบอกต่อๆกันของลูกค้า อาหารของร้านนี้ส่วนใหญ่จะเป็นสูตรที่แม่ครัวคิดขึ้นมาเอง เช่นเมนูหมูลูกเต๋า ก็จะนำหมูมาหมัก ใส่น้ำตาล ใส่น้ำมันหอยและซีอิ้ว เจ้าของร้านเชิญชวนมาว่า “อยากให้มาชิม เพราะเราจะดูแลลูกค้าอย่างเป็นกันเอง และรสชาติอาหารดี ราคาไม่แพง”





เมนูแนะนำ

หมูลูกเต๋า แกงส้ม มะระปลาเค็ม ยำตะไคร้ ไก่โก๊ะ จะเป็นเมนูเด็ดที่ลูกค้าส่วนใหญ่จะชอบสั่ง

คำบอกกล่าวของลูกค้า

อาหารที่นี่มีคนไปบอกต่อจึงมาทาน และไม่ผิดหวัง เพราะอาหารแม้จะดูเรียบง่ายแต่ก็อร่อย รสชาติกลมกล่อม มีหลากหลายให้เลือก บรรยายกาศก็เหมือนทานข้าวที่บ้าน ที่เป็นกันเองดี





8.ร้านมอนดี

เจ้าของ คุณโยธิน แก่นยิ่ง
ที่ตั้ง 7 ซอย 3 ถ.ดำเนินเกษม ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ. เพชรบุรี
โทร. 032-402050 และ 081-6971768
เวลาเปิดปิด 10.30- 24.00 น.

เรื่องของร้าน

ตอนแรกร้านนี้ไม่ใช่ร้านอาหารแต่คุณโยธินและเพื่อนๆตั้งใจจะเปิดเป็นร้านแสดงศิลปะ แต่พอมีพื้นที่ติดริมน้ำก็เลยเกิดความคิดที่จะทำร้านอาหาร ต่อมาตอนนี้กลายเป็นว่าร้านอาหารรายได้ดีกว่า แต่ร้านงานศิลปะต้องปิดไป แต่นำงานมาประดับร้านอาหารแทน เจ้าของร้านอยู่ที่เพชรบุรีมานานจึงรู้สึกว่ากลายเป็นคนเพชรแล้วแม้จะไม่ได้เกิดเพชรบุรี กิจการร้านนี้จะทำหลักๆร่วมกับภรรยา รวมทั้งภรรยาก็เป็นแม่ครัวเองด้วย การตกแต่งร้านมีหลายคนชื่นชอบ เจ้าของร้านก็เป็นผู้ตกแต่งเองอย่างค่อยเป็นค่อยไป คุณโยธินกล่าวว่าตอนแรกไม่ได้ขายดี เริ่มแรกก็ขายได้ไม่มากเพราะคนรู้จักน้อย แต่ตอนนี้เริ่มดีขึ้น เมื่อพูดกันถึงชื่อของร้าน “มอนดี” นี้เจ้าของร้านบอกว่าแปลว่า “ขนมจีน” เป็นภาษาพม่า แถมยังคล้องจองกับชื่อมนฤดีของภรรยาด้วย คุณโยธินจึงตั้งชื่อนี้ รายการอาหารในร้านนี้มีให้เลือกหลากหลายร้อย



กว่ารายการ บรรยากาศก็ดี เพลงที่เปิดจะเอาใจคนที่อายุประมาณสามสิบปี ขึ้นไป เพราะจะเป็นเพลงที่คนกลุ่มนี้รู้จักมากที่สุด ลูกค้าของร้านนี้จะเป็นกลุ่มครอบครัว และเพื่อนๆ นอกจากนี้ลูกค้าประจำก็จะเป็นคนเพชรบุรี และจะนำเพื่อนๆมานั่งทานกันคุยกันอย่างสนุกสนาน และยังเป็นแหล่งรวมรุ่นหลายรุ่นด้วยกัน

เมนูแนะนำ

ขนมจีนทุกประเภท เนื้อและหมูย่างกระเทียมโทน เมี่ยงปลากะพง

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ร้านนี้บรรยากาศดีมาก ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเพชร ทำให้รู้สึกได้พักผ่อน และทานอาหารที่รสชาติดี ติดใจและชอบพาเพื่อนๆมาทานด้วยถ้ามีโอกาส



๕ ร้านข้าวหมูแดง ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่



1.ร้านรสนิรันดร์

เจ้าของ	คุณสุรพงษ์ ทองพิทักษ์ชัย
ที่ตั้ง	197-199 ถนนดำเนินเกษตร ต.ท่าลาด อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	032 - 410431
เวลาเปิดปิด	ทุกวัน 6.00-15.00 น .
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 25-30 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านรสนิรันดร์เปิดขายมานานถึง 30 ปีแล้ว ถือว่าเป็นร้านดั้งเดิมของย่านนี้ก็ว่าได้แต่ตอนแรกเริ่มขายข้าวต้มกุ้ยในตลาดเพชรบุรีก่อน แล้วจึงย้ายร้านมาเปิดขายข้าวหมูแดง ส่วนร้านข้าวต้มดั้งเดิมนั้นให้น้องชายเป็นคนขายแทนอาหารที่อยากแนะนำแน่นอนว่าต้องเป็น ข้าวหมูแดง สูตรเด็ดของทางร้าน และเจ้าของยังบอกอย่างภูมิใจว่าที่ลูกค้าติดใจเพราะที่ร้านใช้แต่ของสดทุกวัน ร้านเก่าแก่ของเมืองเพชรนี้ถ้าทำไม่ดีจะอยู่ไม่ได้นานถึงขนาดนี้ จะสังเกตได้ว่าร้านที่เปิดมานานมีคนรู้จักมากเช่นนี้ เพราะลูกค้ารู้ว่าคุณภาพมีจริง ทำให้มีลูกค้าประจำขายกันนานจนรู้จักเหมือนญาติๆกันก็มี หากผ่านมา



ทางนี้เจ้าของร้านบอกว่า “ยินดีต้อนรับเสมอ” ค่ะ

เมนูแนะนำ

ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวไก่อบ พร้อมด้วยน้ำจิ้มสูตรเด็ดที่เจ้าของร้านทำเอง

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ร้านนี้ที่ติดใจคือทั้งข้าวหมูแดง ข้าวไก่อบ ข้าวขาหมู จะมีเนื้อหมูและไก่ที่นิ่มอร่อย ยิ่งราดน้ำจิ้มสูตรรเด็ดที่เจ้าของร้านทำเองยิ่งรสชาติดี กลมกล่อม ลูกค้าท่านหนึ่งบอกว่าทางร้านให้บริการลูกค้าด้วยความเอาใจใส่และรวดเร็ว รวมทั้งอาหารบวกกับร้านที่สะอาดทำให้มาทานบ่อยๆ





2.ร้านข้าวหมูแดง เจียมเลี่ยงเซี่ย

เจ้าของ	คุณพิพัช วิบูลสิงโสภณ
ที่ตั้ง	2 ถนนพระทรง อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	032 - 415085
เวลาเปิดปิด	ทุกวัน 7.00 — 14.00 น
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 25 บาท พิเศษ 30 บาท

เรื่องของร้าน

คุณพิพัชมีพี่น้อง 6 คน ได้เปิดกิจการมาตั้งแต่รุ่นคุณพ่อและได้รับการถ่ายทอดเรื่องการทำอาหารจากคุณพ่อที่คิดสูตรข้าวหมูแดงขึ้นมาเอง อาหารที่ร้านนี้ขายนอกจากจะเป็นข้าวหมูแดงแล้วยังมีข้าวหมูกรอบ ข้าวหน้าไก่ และเจ้าของร้านก็บอกว่าการที่ทำให้ลูกค้าติดใจต้องใช้ของที่สดใหม่ทุกวันและต้องบริการด้วยใจ เพียงแค่นี้ก็ทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการที่ร้านอีก เจ้าของร้านบอกเช่นเดียวกับอีกหลายร้านที่มีลูกค้าประจำว่า การประชาสัมพันธ์ร้านที่ดีที่สุดก็คือการที่ลูกค้าทานและประทับใจ และกลับไปบอกต่อให้ใครๆมาทาน ทำให้ได้ลูกค้าเพิ่มขึ้นมาเรื่อยๆ





เมนูแนะนำ

อาหารแนะนำของร้านแน่นอนว่าต้องเป็น ข้าวหมูแดง ที่มีเนื้อหมูนุ่มอร่อยติดปากลูกค้า

คำบอกกล่าวของลูกค้า

มาทานที่นี่จะต้องสั่งอาหารจานเด็ดคือข้าวหมูกรอบที่หมูกรอบอร่อย เนื้อหมูแดงก็เคี้ยวง่าย ข้าวหน้าไก่ก็นุ่มอร่อย มีลูกค้าบอกมาว่าที่มาทานเพราะอร่อย บางท่านก็มาทานตั้งแต่เด็ก จึงอยากแนะนำให้มาลองทานกัน





3.ร้าน ข้าวมันไก่เรียมหน้าเขา

ที่ตั้ง	135 ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76120
โทร.	087-4000330
เปิดเวลา	17.00-01.00 น. (ปิด ทุกวันจันทร์)
ราคาขาย	อยู่ที่จานละ 25 บาทขึ้นไป

เรื่องของร้าน

ร้านนี้เปิดมาประมาณ 12 ปีแล้ว เมื่อก่อนนี้เมื่อร้านเปิดใหม่ๆประมาณช่วง 5-6 ปีแรกจะช่วยกันทำร้านนี้กันเพียง 2 คน แต่มาช่วงหลังนี่จะขายดีขึ้น 2 คนจึงขายไม่ไหว จึงต้องจ้างมาช่วยอีก 3 คน ร้านนี้ ขายไก่ แต่ละวันได้ประมาณ 30 ตัว จะขายดี นอกจากนี้ยังมีอาหารอย่างอื่นขายอีก เช่น ข้าวหมูแดง หมูกรอบ ที่ร้านใช้วัตถุดิบสดใหม่ สะอาดทุกวัน ทำเล ที่ตั้งก็หาง่ายจึงเป็นที่รู้จักเร็วคือใกล้กับทางขึ้นเขาวัง หรือพระนครคีรี

เมนูแนะนำ

ข้าวมันไก่





คำบอกกล่าวของลูกค้า

มาทานบ่อย จนเป็นประจำไปแล้ว เพราะที่นี่อร่อย เลิกงานก็มาทานบ้าง บางครั้งก็หิ้วกลับไปทานที่บ้าน ร้านก็สะอาดน่านั่ง





4.ร้านข้าวมันไก่เจ๊อัง

เจ้าของ คุณปิยะนุช (พี่นุช)
ที่ตั้ง 105/7 ถ.บริพัฒน์ อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76120
โทร. 084-0817151
เวลาเปิดปิด 16.00-23.00 น.

เรื่องของร้าน

ข้าวมันไก่ที่ร้านนี้จะได้สูตรมาจากพี่ชายของคุณนุชซึ่งมีร้านตั้งขายอยู่แถวรามอินทรา ในกรุงเทพฯ สำหรับตัวคุณนุชเองเห็นว่าพี่ชายขายดี จึงมาลองเปิดร้านขายที่เพชรบุรีบ้าง เปิดร้านครั้งแรกที่ตลาดเพชรไพบูรณ์ ขายมาได้ 11 ปีแล้ว ไก่ที่ร้านนี้จะมีรสชาติ นุ่ม และอร่อย ขณะนี้ได้ขยายสาขาไปอีกสาขาหนึ่งคือ หน้า "วัดลาด" ในตัวเมืองเพชรบุรี ของทุกอย่างที่เตรียมทั้งสองร้านนั้นคุณนุช จะเป็นคนเตรียมเอง แต่คนขายอีกสาขาหนึ่งจะเป็นน้องสาวของคุณนุช เรื่องคุณภาพที่ได้มาตรฐาน เจ้าของร้านรับประกันได้





เมนูแนะนำ
ข้าวมันไก่   และข้าวไก่ทอด

คำบอกกล่าวของลูกค้า
ไก่ ที่นี่นุ่ม อร่อย เคยทานมาแล้วทั้งสองร้าน รสชาติอร่อยเหมือนกัน ใคร
ไปใครมาก็จะแนะนำมาให้ทานร้านนี้ และก็จะติดใจกันทุกคน





ร้านส้มตำ

1.ร้านส้มตำสวัสดิการแม่บ้าน จทบ.พบ.

เจ้าของ	คุณสายหยุด ทองเพชร
ที่ตั้ง	ตรงข้ามทางเข้าด้านข้างของวังบ้านปืน
โทร.	089-0401608
เวลาเปิดปิด	10.30 - 16.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่จานละประมาณ 25-35 บาท ข้าวเหนียว 10 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้ตั้งมา 10 กว่าปีแล้ว อยู่ในเขตของบ้านพักข้าราชการทหารซึ่งตรงข้ามกับทางเข้าด้านข้างของพระราชวังบ้านปืน ตอนแรกก็ไม่คิดว่าจะทำได้นานตาพอขายมาก็ทำได้ดี ลูกค้ารู้จักมากขึ้น ตอนนี้คุณสายหยุดก็มีลูกน้องมาช่วยเพิ่ม 3 คนจากที่ไม่มี และยังมีญาติๆ มาช่วยกันทำคนละไม้คนละมือ หลานก็ช่วย คุณสายหยุดพักอยู่ในบ้านพักทหารนี้ ก็เลยคิดว่าอาชีพเสริมขายส้มตำนี้คงจะดี ร้านนี้ที่ทำมาได้นานเพราะมีเคล็ดลับคือ ความสะอาด รสชาติแซ่บมากๆ คุณสายหยุดบอกว่า “ไม่เชื่อลองสั่ง





ดูได้ แล้วจะติดใจ ถ้าไม่เชื่อก็ดูจากลูกค้าที่เข้ามาทาน” ลูกค้าส่วนมากจะเป็นคนทำงาน เวลาพักก็จะเข้ามาทานในร้าน คนรู้จักกันเยอะมากเพราะราคาไม่แพง บรรยากาศของร้านก็ดูง่ายๆแค่ทำเป็นเพิงให้นั่งทานกันร่มๆ แต่ได้บรรยากาศความแซ่บของร้านส้มตำทีเดียว

เมนูแนะนำ

ลาบ น้ำตก ส้มตำไทย-ปู เพราะรสชาติถึงใจ ลูกค้าจะชอบสั่งกันมาก

คำบอกกล่าวของลูกค้า

อร่อย แซ่บดี มีราคาไม่แพง บริการทันใจ บรรยากาศเย็นสบาย เพื่อนแนะนำแล้วพามากินบ่อยๆช่วงกลางวัน ถ้าไม่มาคงเสียใจแย่





2. ส้มตำน้องโบว์

เจ้าของ	คุณไพโรจน์ อินชื่นใจ
ที่ตั้ง	ถนนภูมิรักษ์ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	089-7402923
เวลาเปิดปิด	ทุกวัน 10.00-21.00 น .
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 30-100 บาท

เรื่องของร้าน

เจ้าของร้านนี้เป็นคนเพชรบุรีเช่นเดียวกับหลายร้านที่รสเด็ดของจังหวัดเพชรบุรี ร้านส้มตำน้องโบว์ได้เปิดกิจการมาประมาณ 7 ปีแล้ว และการที่มาเปิดร้านส้มตำเพราะเป็นอาหารที่ผู้คนรู้จักโดยทั่วไป อาหารของทางร้านนอกจากจะเป็นส้มตำแล้วยังมี ต้มแซ่บ ข้าวผัดปู และที่มีลูกค้ามาทานกันแน่นร้านนั้นทางเจ้าของร้านบอกว่าเพราะรสชาติอาหารของที่ร้านถูกปาก ไม่เพียงแค่คนเพชรมาทาน แต่ยังมีลูกค้าจากกรุงเทพฯก็ติดใจในรสชาติของอาหารร้านน้องโบว์ และยังบอกต่อให้ลูกค้าท่านอื่นที่มาเที่ยวเมืองเพชรให้มาลองทานที่ร้านอีก





เมนูแนะนำ

ส้มตำ ลาบหมู น้ำตกหมู ข้าวผัดปู

คำบอกกล่าวของลูกค้า

มีลูกค้าหลายท่านบอกว่าที่มาทานร้านนี้เพราะเหตุผลเดียว คืออร่อยและรสชาติอาหารก็ถูกปากคนเพชรบุรี และลูกค้าที่มาจากที่อื่นๆ ด้วย





3. ส้มตำบัวเพชร

เจ้าของ	คุณช่อเพชร เขียนภาพ
ที่ตั้ง	270/10 หมู่บ้านบัวเพชร ถ.ราชดำเนิน ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร.	0324011433
ราคา	อยู่ที่ 10บ.- 200บ.

ความเป็นมาของร้าน

ร้านนี้ตั้งอยู่ในซอยของหมู่บ้านบัวเพชรจึงเป็นที่มาของชื่อร้าน ก่อนจะมาเป็นร้านนี้เคยขายลาบส้มตำ ยำใส่ถุง แต่พอขายไปได้สักระยะ1-2 ปี เริ่มเป็นที่รู้จักของลูกค้าและมีลูกค้ามาซื้อมากขึ้น จึงขยายกิจการโดยการเปิดเป็นร้านใหญ่และได้ชวนญาติพี่น้องมาช่วยในการทำอาหารและปรับปรุงร้านให้ดูดีเหมาะแก่การเป็นร้าน ขายลาบ ส้มตำ อาหารอีสานๆ จึงกลายมาเป็นร้านบัวเพชร ร้านนี้มีสโลแกนว่า ราคาถูก สะอาด รสชาติอร่อย





เมนูแนะนำ

เอ็นเนื้อตุ๋น, ต้มแซบสี่โครงหมู, ไก่ทอด, ส้มตำต่างๆ รวมถึงอาหารทะเล

ความประทับใจของลูกค้า

ชอบบรรยากาศ อาหารอร่อย ราคาถูก เงียบเหมาะแก่การสนทนา บริการดี



๗ ร้านข้าวต้ม



1.ร้านข้าวต้มหมูไทยใหญ่

เจ้าของ คุณ อโนชา สมุทรผ่อง (คุณเปรี้ยว)
ที่ตั้ง ถนน พงษ์สุริยา ตรงข้ามวัดใหญ่สุวรรณาราม ตั้งอยู่หน้าร้านพักยิ้มซักอบรีด
เวลาเปิดปิด 17.00-22.00 น.หมูไทยใหญ่
ราคาขาย อยู่ที่ระหว่างชามละ 20-30 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้ขายได้มา 4 ปีแล้ว ตอนแรกทะร้านหนังสือมาก่อน แต่พอเปลี่ยนมาทำร้านอาหารอย่างนี้จะดีกว่าเดิมมาก พอสงสัยเกี่ยวกับชื่อร้านว่า "ไทยใหญ่" นี้มาจากชนเผ่าหรืออย่างไร เจ้าของร้านอธิบายว่าไม่ใช่ เพราะชื่อ "ไทย" มาจากชื่อของผู้ที่ช่วยคิดสูตร ซึ่งเป็นเจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวชื่อดังเมืองเพชร ก็เลยตั้งชื่อร้านให้เกียรติคนคิดสูตร และ "ใหญ่" ก็เพราะตั้งอยู่หน้าวัดใหญ่ฯ ก็เลยมารวมกันได้เป็น "ไทยใหญ่" พาเอาทุกคนที่ตั้งใจฟังประวัติร้อง "อ๋อ" กันเป็นแถว ลักษณะการทำข้าวต้มร้านนี้มาจากแรงดลใจที่ปรับสูตรข้าวต้มที่เรียกว่า "บะเต็ง" มาและผสมอย่างอื่น ลองคิดชิมกันดูจนได้สูตรนี้ขึ้นมา เรียกได้ว่าเป็นดั้งเดิมของคนเพชรบุรีเป็นผู้คิดสูตรก็ว่า



ได้ จุดเด่นของข้าวต้มหมูไทยใหญ่นี่ก็คือจะใช้หมูสองชั้น ไม่ใช่สามชั้น แม่ค้าเรียกว่าหมู “ชั้นสอง” แต่รสชาตินั้นจัดว่าชั้นหนึ่งได้ค่ะ หมูลักษณะนี้จะนิ่มกว่าแบบสามชั้น ส่วนก๋วยเตี๋ยวก็มีให้เลือกเพื่อคนที่ไม่อยากทานข้าว เจ้าของร้านเชิญชวนว่า “หากอยากทานข้าวต้มที่ใช้ของมีคุณภาพดี รสชาติอร่อย ก็ขอเชิญมาทาน”

เมนูแนะนำ

แนะนำทั้งข้าวต้มและก๋วยเตี๋ยว ส่วนมากลูกค้าจะชอบสั่งข้าวต้มหมูและข้าวต้มปลา

คำบอกกล่าวของลูกค้า

รสชาติร้านนี้ดี และทำสะอาด เมนูที่อยากให้สั่งคือ ก๋วยเตี๋ยวทะเล ข้าวต้มที่บ้านทานร้านนี้กันทั้งบ้านเลย สิ่งที่เด่นของร้านนี้อีกอย่างคือการบริการที่ดี พอมาถึงก็จะบริการเสิร์ฟน้ำทันที





๘ ร้านผัดไทย



1. ร้านผัดไทยท่ายาง สาขา 2

เจ้าของ	คุณพรรนี พ่วงพูล
ที่ตั้ง	2(155/3) ซอย 4 ถ.โพธิ์การ้อง อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	032-428199
เวลาเปิดปิด	09.00 – 16.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่จานละประมาณ 35 – 50 บาท

เรื่องของร้าน

ผัดไทยท่ายางเปิดมานาน ร้านเดิมเปิดอยู่ที่ท่ายาง ร้านนี้เปิดมาได้ 10 ปี ลูกค้าส่วนใหญ่ที่ท่ายางสาขาแรกจะเป็นคนกรุงเทพฯ เพราะเป็นที่รู้จักและนิยม ส่วนสาขาที่อำเภอเมืองเพชรบุรีนี้คนในเมืองเพชรจะเป็นลูกค้ามากกว่า ลูกค้าจะชอบทานเพราะของจะสด ที่ร้านจะใช้น้ำตาลสด ถ้าเป็นทั่วไปจะใช้น้ำตาลเคี่ยว ตอนนี้คุณพรรนีผัดจนชำนาญแล้วร้านยุ่งอย่างไรก็ทำทัน





เมนูแนะนำ

ผัดไทยเส้นเล็ก

คำบอกกล่าวของลูกค้า

อร่อยสะอาด และบรรยากาศร้านก็ดี นอกจากจะมีผัดไทยและยังมีอาหารตามสั่งอีกเยอะแยะมากมาย ที่สำคัญที่ร้านป้ายังขายถั่วแบบทอดด้วย สามารถซื้อเป็นของฝากได้





2. ร้านผัดไทยข้างโรงเกลือ (หน้าเทคนิค)

เจ้าของ	คุณอรุณี พวงมาไล
ที่ตั้ง	ข้างโรงเกลือ ถ.บริพัตร ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	087-1667160
เวลาเปิดปิด	17.00 – 22.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 15-20 บาท (ธรรมดา 15 บาท พิเศษ 20 บาท)

เรื่องของร้าน

แต่ก่อนคุณอรุณีเปิดร้านซัก อบ รีด พอดีมีเพื่อนที่ขายอยู่ตรงหน้าเทคนิคฯ จะย้ายไปขายในตลาด คุณอรุณีจึงเสียดายทำเล เลยมาขายผัดไทยอยู่ตรงนี้แทนเพราะลูกค้าจะเยอะ ร้านนี้เปิดมาได้ 7 – 8 ปี แล้ว

เมนูแนะนำ

ผัดไทยเส้นเล็ก เพราะคนส่วนใหญ่จะชอบทานมากกว่าเส้นอื่น แต่บางวันเส้นวุ้นเส้นก็จะขายดี



คำบอกกล่าวของลูกค้า

อร่อย พูดได้คำเดียวเลย แล้วอีกอย่างราคาก็ไม่แพง เพียงแค่จานละ 15 บาทเท่านั้นเอง







3. ร้านผัดไทยป้าม่วย

เจ้าของ	คุณเรณู พุ่มกำเนิด
ที่ตั้ง	ตลาดเพชรไพบูลย์
เวลาเปิดปิด	10.00-24.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 30-35 บาท (ธรรมดา 30 บาท พิเศษ 35 บาท)

เรื่องของร้าน

เดิมร้านของป้าม่วยจะตั้งอยู่ถนนเฉลิมเพชร แล้วก็ย้ายมาถนน 18 เมตร หลังเทศบาล ปัจจุบันป้าม่วยย้ายมาที่ตลาดเพชรไพบูลย์ ปกติแล้วลูกชายป้าม่วยจะช่วยผัด ร้านป้าม่วยมีเส้นให้เลือกเยอะ อย่างเช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว วุ้นเส้น มาม่า ปลาทาโร่ ฯลฯ นี่ก็ถือได้ว่าเป็นจุดขาย

เมนูแนะนำ

ผัดไทยเส้นเล็ก เพราะลูกค้าชอบสั่งมากที่สุด



คำบอกกล่าวของลูกค้า

จะติดใจในรสชาติ และจะกลับมาซื้อทุกครั้งที่สำคัญคือ กากหมูของป้าอร่อยและสะอาด



๙ ร้านขนมจีนทอดมัน



1.ร้านขนมจีนทอดมันคุณนุช

เจ้าของ	คุณบุญรวม เสือน้อย
ที่ตั้ง	81 (หน้าวัดข่อย) ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร.	086-6235748
เวลาเปิดปิด	09.00-15.30น.
ราคาขาย	อยู่ที่จานละ 25บาท

เรื่องของร้าน

ร้านขนมจีนทอดมันคุณนุชที่ใช้ชื่อนี้เพราะคุณนุชคือภรรยาของคุณบุญรวมซึ่งเป็นเจ้าของร้าน คุณบุญรวมเป็นคนจังหวัดเพชรบุรีโดยกำเนิด ตั้งร้านขนมจีนทอดมันแห่งนี้มาได้ประมาณ 60 ปีแล้ว ตั้งแต่รุ่นปู่ย่าของคุณบุญรวม และคุณบุญรวมได้รับการสืบทอดกิจการต่อมาจากท่าน คุณบุญรวมกล่าวว่าการเตรียมอาหารนั้นต้องตื่นตั้งแต่ตีห้าเพื่อปรุงสูตรของทอดมันด้วยตัวเองทุกวัน เพราะลูกค้าส่วนใหญ่จะโทรศัพท์มาสั่งจองทอดมันของคุณบุญรวมเกือบจะทุกวัน และคุณบุญรวมยังบอกเคล็ดลับความอร่อยของร้านว่าต้องใส่ใจกับอาหารที่ทำและตั้งใจทำให้เต็มที่และอาหารที่ทำก็จะ



อร่อยเอง นี่แหละค่ะเคล็ดลับความอร่อย

เมนูแนะนำ

ขนมจีนทอดมัน ห่อหมกปลาอินทรีย์ แกงเขียวหวานไก่

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ร้านนี้ที่ติดใจคือขนมจีนทอดมันเพราะหอม อร่อยชวนรับประทานเป็นอย่างมาก รสชาติของน้ำจิ้มที่ใช้ทานกับขนมจีนก็อร่อยและรสเด็ด เลยต้องมาเป็นลูกค้าบ่อยๆ ใครไปใครมาถ้ามีเวลาอยากให้มาลองทดสอบรสชาติกับตัวเอง





2.ร้านขนมจีนทอดมันปลากรายแท้

เจ้าของ	คุณแม่จุก
ที่ตั้ง	49/26 ถนนเพชรเกษมเก่า ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร.	084-1148182
เวลาเปิดปิด	จันทร์-ศุกร์ เวลา 10.00 น. ถึง11.00 น. เสาร์-อาทิตย์ เวลา 8.00 น. ถึง 18.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่ประมาณจานละ 20-30 บาท

เรื่องของร้าน

แม่จุกเป็นคนเพชรบุรี เริ่มขายขนมจีนทอดมันปลากรายมาได้ประมาณ 30ปีแล้ว ลูกสาวของแม่จุกได้เล่าให้ฟังว่าขนมจีนทอดมันปลากรายเป็นกิจการของครอบครัวและได้รับกิจการต่อจากแม่และเตี่ยมาจนถึงทุกวันนี้ ลูกสาวแม่จุกได้บอกว่าในการทำขนมจีนทอดมันจะต้องคงมาตรฐานเอาไว้ ต้องอร่อย และราคาไม่แพงจนเกินไป ต้องพูดกับลูกค้าด้วยความไพเราะอ่อนหวาน คนส่วนใหญ่จะรู้จักขนมจีนทอดมันปลากรายของแม่จุกจากการบอกต่อของลูกค้าที่เคยมาทาน เมื่อได้มาชิมก็บอกต่อกันไปเรื่อยๆ ซึ่งการบอกว่าเป็นการประชาสัมพันธ์ร้านได้ดีที่สุด ไม่ต้องเสียเงินโฆษณาเลย



เมนูแนะนำ

อาหารแนะนำของร้านนี้คือ ขนมจีนทอดมันปลากรายแท้ๆ พร้อมน้ำจิ้มที่กลมกล่อมถูกปากลูกค้า ซึ่งเป็นสูตรของแม่จุกเอง และยังสามารถซื้อกลับไปทอดทานเองที่บ้านได้อีกด้วย

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ชอบมาทานขนมจีนทอดมันมากเพราะรสชาติ อร่อย ราคาไม่แพงจนเกินไป ลูกค้าจากที่ไกลๆมาก็แวะทานและซื้อกลับไปด้วยเป็นประจำเพราะติดใจรสชาติของทอดมันปลากรายและน้ำจิ้มร้านนี้มาก





3.ร้านขนมจีนทอดมันป้าจิ้ม

เจ้าของ คุณป้าจิ้ม แซ่เอี้ยว
ที่ตั้ง 228 ถ.ดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
เวลาเปิดปิด 05.00- 12.00น.

เรื่องของร้าน

ป้าจิ้มเป็นคนจังหวัดเพชรบุรี ป้าจิ้มเล่าว่าแต่ก่อนขายของชำอยู่ที่บ้านและเปลี่ยนมาขายขนมจีนทอดมันได้ประมาณ 20 ปีแล้ว สูตรของขนมจีนทอดมันของป้าจิ้มได้มาจากพ่อและแม่ของตนเอง ในการเตรียมวัตถุดิบเพื่อทำขนมจีนทอดมันนั้นป้าจิ้ม ต้องตื่นตั้งแต่ตีห้าเพื่อมาปรุงสูตรของขนมจีนทอดมันทุกวัน ป้าจิ้มมีลูกสาวคอยช่วยเป็นลูกมือ สำหรับลูกชายจะช่วยทำแกงเขียวหวานเพราะเป็นกิจการเล็กๆ ภายในครอบครัว หลักในการทำอาหารของป้าจิ้มคืออาหารทุกอย่างที่ทำให้ลูกค้าทานต้องสะอาดและถูกหลักอนามัยเหมือนกับที่ทานกินเองในครอบครัว





เมนูแนะนำ

อาหารแนะนำในร้านนี้คือขนมจีนทอดมัน แกงไก่ แกงลูกชิ้นปลาและห่อหมก

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ลูกค้าเป็นคนกรุงเทพฯ ชอบมาทานอาหารที่ร้านป้างิ้มเป็นประจำ ลูกค้าท่านนี้เล่าว่าป้างิ้มเป็นคนอัธยาศัยดี พูดจาไพเราะอ่อนหวาน และอาหารที่อร่อยที่สุดในร้านคือขนมจีนทอดมันแน่นอน





4.ร้านขนมจีนปักใต้

เจ้าของ คุณศิริพร ชูคำ
ที่ตั้ง ตลาดธนสิทธ์ (ท่ารถทัวร์) อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร. 032- 426585
เวลาเปิดปิด 15.00 - 22.00น.
ราคาขาย อยู่ที่ประมาณจานละ 20 บาท

เรื่องของร้าน

หลังจากย้ายมาจากจังหวัดนครศรีธรรมราชมาอยู่ที่จังหวัดเพชรบุรี คุณศิริพรจึงริเริ่มที่จะเปิดร้านขนมจีนปักษ์ใต้แห่งนี้ คุณศิริพรเปิดร้านนี้มาประมาณ 10 ปีแล้ว ซึ่งได้รับการสืบทอดสูตรการทำขนมจีน การทำน้ำยาป่า และน้ำยากะทิ มาจากพ่อแม่ คติของร้านนี้ที่ปฏิบัติมาโดยตลอดซึ่งทำให้ขายได้มาเรื่อยๆ มีลูกค้าถูกใจเพราะ อาหารจะต้องสะอาด ผักต้องสด ผักในร้านนี้จะล้างด้วยด่างทับทิมทุกครั้งเพื่อสุขภาพอนามัยของลูกค้า เส้นของขนมจีนก็จะต้องเป็นแป้งหมักจากตลาดโรงเกลือ และที่สำคัญต้องเน้นคุณภาพในการบริการลูกค้า ซึ่งเป็นเสน่ห์ที่สำคัญของร้านนี้ จนกลายมาเป็นที่ยอมรับของคนในจังหวัดเพชรบุรี





เมนูแนะนำ

ขนมจีน น้ำยาป่า น้ำยากะท แกงไก่ แกงไตปลา และ น้ำยากะทิลูกชิ้น (ภาคกลาง)

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ชอบอาหารทุกอย่างในร้าน เพราะเป็นอาหารรสจัด เข้มข้นโดยเฉพาะน้ำยาใต้ แกงไตปลาซึ่งจะ ทำด้วยพริกแกงที่เข้มข้นทำให้น่ารับประทาน



๑๐ ร้านกล้วยๆ

1.ร้านกล้วยปิ้ง ใกล้น้ำพุ

เจ้าของ	คุณสุวรรณา ตันอารีย์
ที่ตั้ง	ตรงน้ำพุ ศาลาประชาคม จังหวัดเพชรบุรี
โทร.	089-0555719
เวลาเปิดปิด	07.00-16.00 น.
ราคาขาย	ชุดละ 20 บาท แต่ สามารถซื้อ 10 บาทได้

เรื่องของร้าน

เจ้าของร้านดำเนินกิจการร้านนี้เป็นอาชีพเสริมซึ่งทำรายได้ให้เป็นอย่างดี อาชีพหลักจะรับราชการ ในช่วงกลางวันจึงมีคนช่วยขาย แต่เจ้าของร้านบอกไว้ใจได้เพราะขายเก่งลูกค้าชอบเพราะทุกคนในร้านอารมณ์ดี เคล็ดลับของร้านนี้คือน้ำจิ้มกล้วยที่รสชาติดี เนื่องจากใช้น้ำตาลเมืองเพชร และจะมีส่วนผสมของกะทิ และมีการอบเทียนเพื่อให้หอมนอกจากรสหวานมันแล้ว การบรรจุเป็นชุดนอกจากใส่ถุงแล้ว ก็มีให้เลือกใส่กล่องใสที่ดูดีสามารถกลายเป็นของฝากได้ประทับใจผู้รับ จะมีคนมาสั่งเยอะ เพราะกล้วยจะปิ้งร้อนๆ น้ำจิ้มอร่อย ทำให้มีลูกค้าทุกเพศทุกวัย ส่วนใหญ่ลูกค้าจะเป็นคนเพชร แต่มีการส่งไปจังหวัดอื่นๆด้วย โดยเฉพาะน้ำจิ้ม จะใช้เวลาทำนาน



เพราะต้องเคี่ยวกะทิผสมกับน้ำตาล และไม่ใส่สารกันบูด ลูกค้าจะติดเยอะ แม้ขณะนี้กำไรน้อยลงเพราะกล้วยราคาขึ้น และน้ำจิ้มต้นทุนสูง แต่เจ้าของต้องการที่จะเน้นคุณภาพให้ลูกค้าพอใจ เจ้าของร้านฝากบอกมาด้วยว่า " ต้องลองมาทานแล้วจะรู้"

เมนูแนะนำ

กล้วยทับ และน้ำจิ้มรสชาติที่หลายคนติดใจ

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ทานมาตลอดเพราะรสชาติน้ำจิ้มเขาดีมาก บางครั้งทานน้ำจิ้มอย่างเดียวเลย คนขายก็น่ารัก คุยเก่งเป็นกันเอง เลยติดใจ





2.ร้านกล้วยทอดใกล้วัดคงคาราม

เจ้าของ คุณโชติวรรณ เอี่ยมสิน
ที่ตั้ง หน้าวัดคงคาราม
โทร. 089-9129681
เวลาเปิดปิด 08.00 - 15.00 น.
ราคา เริ่มต้นที่ 10 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้ขายมานานมากถึง 18 ปีแล้ว ที่ตั้งร้านที่นี่เป็นการย้ายมาครั้งที่สาม แต่ก็ขายดีมาตลอดและลงตัว เจ้าของตัดสินใจมาขายกล้วยทอดเพราะชอบอาชีพค้าขาย และพอขายแล้วก็มีลูกค้ารู้จักและติดมากขึ้นเรื่อยๆ เจ้าของร้านเป็นคนชอบเรียนรู้ปรับปรุง จึงลองคิดสูตรการทำกล้วยทอดด้วยตัวเอง และมีแม่ของสามีเป็นผู้สนับสนุนแนะนำเพราะเคยขายกล้วยทอดมาก่อน เป็นเอกลักษณ์ โดยมีความเข้มข้นหวานมัน ทำให้รสชาติดี เจ้าของบอกด้วยทัศนคติที่ดีว่า “เพราะเราอยากขายเขา เราก็ต้องทำให้ดีที่สุด” ลูกค้าก็ชอบ มีทุกวัย เจ้าของร้านฝากเชิญชวนว่า “หากมีโอกาสก็เชิญมาลองกล้วยทอดเพชรบุรี แล้วจะไม่ผิดห

เมนูแนะนำ

กล้วยทอด และไข่เต่า



คำบอกกล่าวของลูกค้า

ลูกค้าขาประจำแนะนำว่า ถ้าไม่อร่อยก็คงไม่ทานนานเช่นนี้ ชอบกล้วยทอดร้านนี้เพราะ “อร่อย”





3.ร้านกล้วยย่าง คุณแจ๋ว

เจ้าของ คุณแจ๋ว แซ่ลี้
ที่ตั้ง ถนนท่าหิน ต. ท่าราบ อ. เมือง จ. เพชรบุรี
โทร. 084-1585102
เวลาเปิดปิด 08.00 - 16.00 น.
ราคา เริ่มต้นที่ชุดละ 20 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้ขายมาประมาณ 1 ปี เจ้าของเป็นคนชลบุรีแต่ย้ายมาเพชรบุรีเพราะลูกสาวมาทำกิจการอยู่ที่จังหวัดนี้ ที่มาที่นี่ชอบมากเพราะอาหารการกินจะดีและราคาถูกกว่าที่ชลบุรี เจ้าของร้านเล่าว่าสูตรน้ำจิ้มนั้นจะนำมาจากน้องสะใภ้ซึ่งทำขายอยู่ที่ศรีราชา จังหวัดชลบุรี ส่วนใหญ่แล้วลูกค้าที่กลับมาซื้อก็จะชมว่าทำอร่อย (แม่ค้ายิ้มอย่างภูมิใจ) จุดเด่นของร้านนี้ก็คือจะอยู่ที่น้ำจิ้ม จะเคี่ยวทุกวันถึง 3 ชั่วโมง จะทำทุกเย็นและจะทิ้งไว้สำหรับการขายในวันรุ่งขึ้น เพราะถ้าเคี่ยวเสร็จแล้วขายเลยน้ำจะใสขายไม่ได้ไม่ข้น ส่วนผสมสำคัญคือน้ำตาลมะพร้าว และกะทิ แต่สูตรแต่ละที่จะไม่เหมือนกัน เคล็ดลับร้านกล้วยก็อยู่ตรงนี้เอง

เมนูแนะนำ

กล้วยทับ และกล้วยย่าง



คำบอกกล่าวของลูกค้า

มาทานบ่อยเพราะอร่อย กล้วยจะไม่นิ่มไม่แข็งจนเกินไป กำลังดี น้ำจิ้มก็จะรสชาติดี หอม หวาน โดยเฉพาะสังเกตที่สีจะต่างจากที่อื่น จึงมาซื้อทานเป็นประจำ





4.กล้วยทอดพนมขวด

ที่ตั้ง แยกเขาพนมขวด 128 ถ.คีรีรัฐยา ต.ธงไชย อ.เมือง จ.เพชรบุรี

เรื่องของร้าน

ร้านกล้วยนี้เริ่มจากการขายเป็นเพิงเล็กๆหน้าซอยของเจ้าของขายไปขายมารู้สึกว่ากล้วยทอดที่ร้านเริ่มขายดี จึงได้เพิ่มจำนวนการขายจากกล้วยทอดมาทำขนมไข่เต่า และอย่างอื่นเพิ่มขึ้นจนเป็นที่รู้จักของลูกค้า ทำให้ต้องเพิ่มจำนวนการขายมากขึ้น เลยชวนลูกชายอีกสองคนมาช่วยขาย จนกลายมาเป็นร้านกล้วยทอดพนมขวด (ที่จริงไม่มีชื่อร้านแต่รู้จักกันในนามของกล้วยทอดพนมขวดเพราะตั้งอยู่ใกล้เขาพนมขวดจึงใช้ชื่อนี้มาตลอด)

เมนูแนะนำ

กล้วยทอด มันทอด ไข่เต่า ข้าวเม่า น้ำต่างๆ





ความประทับใจของลูกค้า

อร่อย ชิ้นโต กรอบ ขายหลากหลาย น้ำต่างๆ อร่อย มันหอม สะดวกในการมาซื้อ



๑๑ ข้าวแช่



1.ร้านข้าวแช่แม่สายบัว

เจ้าของ	คุณสายบัว ปุ้ยใจดี
ที่ตั้ง	หน้าร้านทองแม่แผ่ว 5 หัวมุม ถ.อนามัย ตัดกับ ถ.พานิชย์เจริญ
โทร.	080-2105069
เวลาเปิดปิด	ตั้งแต่ 8.00-16.00 น. หรือจนขายหมด
ราคา	ขายชุดละ 20 บาท

เรื่องของร้าน

คุณสายบัวขายข้าวแช่มานานแล้ว ตั้งแต่ลูกเล็กๆตอนนี้ลูกอายุได้ยี่สิบห้าปีแล้ว ที่พิเศษกว่าที่อื่นก็ไม่รู้ว่าอะไร น่าจะเป็นที่คนทำ แต่ละคนทีวิธีการไม่เหมือนกัน คุณป้าสายบัวยอกว่าบางเจ้าปลาหวานจะดำเพราะเก็บไว้นาน แต่ของคุณป้ามักจะขายหมดทุกวันเลยเป็นของใหม่สดไม่ปนกับของเก่า วิธีการทำนั้นทุกอย่างโดยเฉพาะปลาต้องล้างให้สะอาด ถ้าไม่สะอาดจะดำ คุณป้าบอกด้วยว่าการทำข้าวแช่ไม่ใช่ง่ายๆเพราะเหนื่อยต้องตื่นตั้งแต่ตีสาม อย่างกว่าจะได้ข้าวก็ต้องนำมาต้มให้เดือด ให้ขาว และมาขัดให้เม็ดข้าวกลมสวยงาม อย่างนี้ต้องใช้ความอดทนของแท้ค่ะ ตอนนี้คุณป้าอรอายุห้าสิบเก้าปีแล้ว หาบขายข้าวแช่มาตั้งแต่สาวๆ เป็นแม่ค้าข้าวแช่ป้าบอกไม่ใช่ง่ายๆเพราะเหนื่อย ต้องตื่นแต่เช้ามืด ข้าวต้องตั้งน้ำให้พุ่ง (แปลว่าเดือด) และเอาข้าวใส่และใช้ไม้พายคนหลายชั่วโมงไม่ให้ข้าวไหม้

ก้น และพอต้มเสร็จก็ตักใส่ตะแกง พอข้าวเย็นก็ต้องใช้มือถูให้เม็ดข้าวกลม จากนั้นก็ทอดลูกกะปิคือตีไข่แล้วชุปแป้งทอด ส่วนไชโป๊หรือเขาเรียกกันอีกอย่างว่าผักกาดหวานก็นำมาผัดกับน้ำตาล ส่วนปลาก็ต้องเคี่ยวให้แห้งและนำมาใส่น้ำมัน ส่วนน้ำต้องอบเทียนเอาเทียนติดที่ฝาหม้อแล้วก็อบหลายชั่วโมง ต้องมีลูกช่วยทำทำคนเดียวไม่ไหว และเข็นมาขายตรงนี้ก็ประมาณกิโลหนึ่งจากบ้าน ถ้าวันไหนป้าเหนื่อยก็ต้องหยุดบ้างแต่ไม่เป็นวันประจำ ป้ากล้าบอกเลยว่าข้าวแช่ที่อื่นไม่อร่อยเท่าที่เพชรบุรี

เมนูแนะนำ

ก็ข้าวแช่แน่นอนอยู่แล้ว จะมีไชโป๊หวาน ลูกกะปิทอด และปลาหวานสำหรับเจ้านี้ที่เป็นที่กล่าวขาน

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ข้าวแช่ร้านนี้ติดใจที่ปลาไม่เหม็นคาว หัวไชโป๊จะใสชวนทานเลย เขาจะเคี่ยวดีมาก และลูกกะปิก็หอม ลองทานและเทียบแล้วชอบของร้านนี้ เครื่องปรุงของเขากลิ่นเครื่องเทศไม่แรง รสชาติพอดีทาน กลมกล่อม ใครถามก็แนะนำมาที่นี่เพราะกินมาสิบปีกว่า ตั้งแต่ป้าเขาหาบขาย







2.ร้านข้าวแช่แม่อร

เจ้าของ	คุณบังอร อังกินันทน์
ที่ตั้ง	ในตลาดริมน้ำ หลังร้าน นานาภัณฑ์ บนถนนพานิชย์จริญ
โทร.	089-4101969 และ 032-413454
เวลาเปิดปิด	08.30-16.00 น. หรือจนกว่าจะขายหมด
ราคา	ขายชุดละ 15 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้มีวิธีการทำที่ละเอียด ทำมานาน คนจะชอบที่ข้าวเพราะจะเป็นเม็ดสวย จะกินข้าวแช่ต้องดูเม็ดข้าวตอนลอยน้ำ น้ำจะไม่มีปลอกข้าวลอยให้ดูขุ่น ร้านนี้ขายมาตั้งแต่รุ่นคุณยายตั้งแม่ยายอายุสิบเจ็ด ตอนยายเสียอายุหกสิบห้า แล้วจึงมาทำต่อ ก่อนหน้านี้หาบขาย ถ้ารวมเวลาหาบขายก็ขายมาหกสิบกว่าปีแล้ว คิดว่าเอกลักษณ์ของเพชรบุรีก็มีข้าวแช่รวมอยู่ด้วยเพราะที่อื่นหาทานยากแล้ว และมีการบอกเล่ากันมาว่าตอนสมัยของรัชกาลที่สี่เสด็จมา ชาวบ้านก็จะทำถวายท่าน ตอนนี้เด็กๆรุ่นหลังๆที่อื่นกินกันไม่เป็นแล้วแต่ที่เพชรบุรียังกินเป็นอยู่ แต่หาคนทำยากขึ้น เพราะกระบวนการทำนาน หลายขั้นตอน อย่างปลาหวานผัดทีก็เป็นชั่วโมง ก่อนผัดก็ต้องฉีกเนื้อปลาทำปลาตากแห้งไว้ก่อน ข้าวก็ต้องต้มนานจากน้ำที่อบควันเทียน เทียนก็ทำเอง ลูกกะปิก็มีส่วนผสมของถั่วคั่ว มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้ง กุ้งสด



หอม กระเทียม กระชาย ตะไคร้ พริกไทย และกะปิ ส่วนหัวไชโป๊ต้องล้างสองน้ำให้หายเค็ม บีบให้แห้งก่อนผัดกับน้ำตาล นอกจากข้าแช่ร้านนี้ยังมีน้ำตาลโตนด ขนมฝรั่ง และขนมอื่นๆขายด้วย

เมนูแนะนำ

ข้าวแช่ถ้ากินก็ให้ชิมทุกอย่างทั้ง ลูกกะปิ ปลาหวาน ผักกาดหวาน (หรือไชโป๊หวาน) ที่นี่ไม่เหม็นคาวแน่นอน

คำบอกกล่าวของลูกค้า

มันอยู่ที่น้ำข้าวแช่ ของเขาจะหอมเพราะอบเทียนกับกระดังงา และปลาก็ไม่เหม็นคาว ชอบกินเพราะเห็นแม่ของตัวเองกินมา แม่เขาบอกว่าน้ำเขาหอม และข้าวก็เป็นเม็ดดี เครื่องเคียงก็อร่อย ไม่คาว บางร้านปลากระเบนจะคาว หรือหัวไชโป๊จะจับกันเป็นก้อนเห็นเกล็ดน้ำตาล





3.ร้านข้าวแช่

เจ้าของ	ป้าเอื้อน ตั้งวงศ์
ที่ตั้ง	ตรงข้ามกาชาด (บ้านของป้า อยู่ท หมู่ 2 ตำบล ช่อง สะแก อำเภอ เมือง)
โทร.	032-412288
เวลาเปิดปิด	08.00-16.00 น. (หรือจนหมด)
ราคา	อยู่ที่ชุดละ 15 บาท

เรื่องของร้าน

บ้านของป้าทำข้าวแชมาโดยตลอด ทำมา 50 ปีแล้วตั้งแต่ปี 2502 ใครๆก็รู้จัก ป้าไม่ย้ายไปไหนแล้ว เพราะขายมานาน คนคุ้นเคยกับที่ตั้งตรงหน้ากาชาดนี้แล้ว รสชาติข้าวแช่ของป้าเอื้อนนั้นป้ากล้าบอกได้ว่าทำอร่อยลูกค้าถึงมาซื้อ ป้าเอื้อนทำเป็นเพราะคุณแม่ของป้าสอน ป้าเอื้อนก็เรียนรู้มาจากแม่ และอยากที่จะให้ลูกหลานเรียนรู้ต่อ ไม่ใช่แค่ลูกหลานป้าเอง แต่ใครอยากเรียนป้าก็ยอมสอน เพราะอยากที่จะถ่ายทอด แต่หาคนสืบทอดยาก ป้ามั่นใจฝีมือข้าวแช่ของตนและกล้าบอกว่า “ที่นี่ป้าขายหมดทุกวันเลย และอยากเชิญชวนมาลองทานกันดู”

เมนูแนะนำ

ต้องเป็นข้าวแช่ อย่างแน่นอน



คำบอกกล่าวของลูกค้า

รู้จักร้านป้าเอื้อนมานาน เพราะเป็นคนเพชร และขณะนี้ไม่ได้ทำงานอยู่ที่เพชรบุรีแล้ว แต่เมื่อกลับมาเพชรบุรีเมื่อไร ก็ต้องมาซื้อข้าวแช่ของป้าเอื้อน เพราะคิดถึงรสชาติข้าวแช่ที่หาที่อื่นทานยาก





4.ร้านข้าวแช่นางรำ บ.ข.ส.เจ้า เก่า

เจ้าของ	นางพรชนกพรณ์ จันทร์เอี่ยม (ป้าเฉ่ย)
ที่ตั้ง	79 ถ.ดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76120
โทร.	084 8018395
เวลาเปิดปิด	08.00-18.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่ชุดละ 15 บาท

เรื่องของร้าน

ในอดีตคุณป้าเฉ่ยเคยประกอบอาชีพนางรำละคร หลังจากนั้นจึงเปลี่ยนมาขายข้าวแช่แทน เหตุผลนี้เองร้านข้าวแช่ของคุณป้าจึงให้ชื่อว่า “ข้าวแช่นางรำ” เดิมทีเดียวจะใช้ รถเข็นเข็นขายก่อน และได้มาขายประจำเป็นร้านแบบง่ายๆสบายๆที่นี่ ขายมารวมแล้วก็ประมาณ 50 ปีได้ ที่โดดเด่นคือข้าวที่นี่จะใช้ วัตถุดิบคือ ข้าว กข11 ที่มีความเหนียว อร่อย สูตรข้าวแช่นี้คุณป้าเล่าว่ามีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ปัจจุบันนี้ลูกชายได้สืบทอดทำต่อ ที่ร้านนี้เคยออกรายการมาหลายรายการ เป็นที่รู้จักดี ได้รางวัลชนะเลิศในการประกวดข้าวแช่ที่อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรีด้วย ข้าวแช่นี้จะขายดีโดยเฉพาะช่วงฤดูร้อนเพราะทานแล้วชื่นใจ ปัจจุบันนี้ลูกจะเป็นคนทำต่อแล้วแต่เป็นสูตรเดียว กันดั้งเดิมไม่เปลี่ยนแปลง ในเรื่องรสชาติ ความอร่อย



คำบอกกล่าวของลูกค้า

ทานข้าวแช่ที่นี่มานานแล้ว และพ่อของผมก็ชอบกินมากเพราะมีรสชาติที่อร่อยน่ารับประทาน





5.ร้านข้าวแช่ หน้าวัดมหาธาตุ

เจ้าของ	คุณป้าซิ้ม
ที่ตั้ง	199 ถ.หน้าวัดมหาธาตุ อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76120
โทร.	080-2297472
เวลาเปิดปิด	08.00 ที่หน้าธนาคารกรุงเทพ จังหวัดเพชรบุรี 11.00 ตรงข้ามวัดมหาธาตุ
ราคาขาย	อยู่ที่ชุดละ 15 บาท

เรื่องของร้าน

เดิมร้านข้าวแช่นี้คุณแม่ของคุณป้าซิ้มเป็นผู้ริเริ่มขาย แล้วคุณป้าซิ้มก็มารับช่วงต่อมาจากคุณแม่ คุณแม่ขายมาตั้งแต่ ถ้วยละ50 สตางค์ ขายมานานถึงประมาณ 60 ปีแล้ว ในส่วนของคุณป้าซิ้มเองก็ขายมาประมาณ 35 ปีแล้ว ของทุกอย่างที่ร้านจะทำเอง จะใช้ข้าวจากชัยนาท เพราะข้าว กข11 ไม่ค่อยมีคนปลูกที่นี่ หายาก ของทุกอย่างนอกจากข้าวจะซื้อจากตลาดเพชรบุรี จะทำของสดใหม่ทุกวัน รับประกันได้ และที่สำคัญขายมาได้นานขนาดนี้มีลูกค้าติดเยอะ ถ้าไม่มีคุณภาพจริงคงขายไม่ได้นานขนาดนี้ ต้องลองมาชิมดู



คำบอกกล่าวของลูกค้า

ทานเป็นประจำ ทานข้าวแช่ร้านนี้มา 10 กว่า ปีแล้ว ทานมาตั้งแต่สมัยเด็กๆ ทานกันทั้งบ้าน เพราะทำดีมีรสชาติอร่อย ทานแล้วก็ชื่นใจ เดี๋ยวนี้หาทานยาก



๑๒ ลอดช่องน้ำตาลข้น



1.ร้านลอดช่องน้ำตาลข้น นายกี๋ (โอทึ้ง นายกี๋)

เจ้าของ	คุณกี๋ (เขมรินทร์) และ พี่เล็ก (กัลยา) พงษ์ไทย
ที่ตั้ง	1127 ถ.ราชดำเนิน ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี (ตรงข้ามโรงเรียนอรุณประดิษฐ์)
โทร.	081-8523350
เวลาเปิดปิด	09.30-18.00 น.
ราคา	อยู่ในช่วง 10-20 บาท

เรื่องของร้าน

คำว่าโอทึ้งตามที่เจ้าของร้านบอกแปลว่า น้ำตาลดำ เจ้าของร้านเล่าว่า พวกเขาขายลอดช่องน้ำตาลข้นนี้มาเป็นการสืบทอดรุ่นที่สองแล้ว ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2526 แต่ก่อนหน้านี้พ่อของพี่เล็กคือฮอปัก แซ่ตั้งซึ่งตอนนี้อายุได้เก้าสิบปีแล้วเป็นผู้ริเริ่ม ตอนนั้นขายตั้งแต่ราคาสิบสตางค์ โดยตอนแรกขายคู่กับไอติมหลอดแบบโบราณ ขายมาตั้งแต่พี่เล็กเด็กๆ เรียกได้ว่าจำปีไม่ได้แต่บรรยายได้ว่าขายมานานตั้งแต่เงินยังใช้แบบเป็นรูตรงกลาง และทองยังบาทละสี่ร้อยบาทอยู่ ท่านก็ลองคิดเอานะคะว่านานแค่ไหน ความพิเศษของส่วน



ผสมคือน้ำตาลข้น โดยเป็นน้ำตาลโตนดที่เคี่ยวเอง น้ำตาลก็ซื้อมาจากท้องถิ่นชาวบ้านแถวโรงเข้ ความหอมหวานจึงเป็นที่รับประกันได้

เมนูแนะนำ

เจ้าของร้านยังแนะนำว่าหากมาทานต้องลองลอดช่องเพราะจะมีวิธีทำให้เหนียวนุ่ม หาทานยาก สำหรับส่วนผสมที่จะให้ลูกค้าเลือกก็มีอีกมากมาย เช่นเผือก มัน สับปะรดกวน ทับทิมกรอบที่ทางร้านทำเอง ถ้าไม่คลายร้อนพอจะต่อด้วยไอติมก็ได้ซึ่งมีให้เลือกหลายรสชาติ

คำบอกกล่าวของลูกค้า



พอลองถามลูกค้าที่มาว่าติดใจอะไรถึงมาทานก็ได้คำตอบว่าเพราะทีแรกเห็นคนเข้าร้านเยอะเลยลองมาทานดู พอทานก็ติดใจในรสชาติที่หอมหวานของน้ำตาลโตนดซึ่งเป็นส่วนผสมที่สำคัญของลอดช่องน้ำตาลข้น ก็เลยมาซื้อตลอดทุกครั้งที่ผ่านมาเพราะบ้านอยู่หัวหิน



2.ร้านลอดช่องน้ำตาลข้น ถนนโพธิ์การ้อง

เจ้าของ	คุณอนงค์ หอยเกิด
ที่ตั้ง	14 ถ. โพธิ์การ้อง ต. ท่าราบ อ. เมือง
โทร.	089- 0804387
เวลาเปิดปิด	09.00- 17.00 น
ราคา	ทุกอย่าง 10 บาท

เรื่องของร้าน

เริ่มแรกเจ้าของทำงานรับเหมาก่อสร้าง คนละเรื่องกับอาหาร แต่การทำรับเหมาไม่ดี จึงคิดเปลี่ยนมาขายลอดช่องน้ำตาลข้นแทน ขายมาได้ 12 ปี แล้ว ดีกว่าอาชีพเดิม ลูกค้าจะรู้จักมากขึ้น สูตรลอดช่องน้ำตาลข้นที่นี่ก็คิดกันเอง ที่ดีคือน้ำตาลทำเอง เพราะพี่ชายของเจ้าของร้านขึ้นตาลเป็น แต่ตอนนี้ทำได้น้อยลง เพราะราคาพะองที่สำหรับขึ้นต้นตาลนั้นราคาแพงและหายากมากขึ้น ซึ่งสะท้อนได้ถึงเอกลักษณ์การขึ้นต้นตาลของคนเมืองเพชร หากไม่อนุรักษ์ไว้ก็อาจจะหมดไปได้ บางครั้งก็ซื้อน้ำตาลจากเพื่อนๆ ที่รู้จักหากไม่พอ ของในร้านเครื่องที่ทำเองก็เช่น ลอดช่อง สับปะรดเชื่อม มันเชื่อม ถั่ว เผือก มัน บางอย่างก็ซื้อ ที่ทำได้ดีคือลอดช่อง จะทำด้วยแป้งอย่างดี สำหรับน้ำตาลข้นนั้นต้องใช้น้ำตาลแท้ในการเคี่ยว จะทำให้หอมหวาน การเคี่ยวนั้น



สำคัญ ต้องมีวิธีอย่าให้แห้งหรือเหนียวเกินไป ซึ่งเป็นเรื่องที่ต้องอาศัยความชำนาญ ลูกค้าจะมาหน้าร้อนมากกว่าช่วงหน้าหนาว บางครั้งลูกค้าก็จะสั่งมากๆไปงานต่างๆ ที่นี่ก็จะรับทำได้ และมีบริการอย่างดี หากมาทานแม่ค้าฝากบอกว่า “จะชอบหวานหรือไม่หวานก็บอกกันได้ ทำให้ได้ที่นี่ใจดี เอาใจใส่ลูกค้า” เชิญมาทานกันได้ทุกเพศ ทุกวัย

เมนูแนะนำ

ที่นี่มีเครื่องให้เลือกหลากหลาย ส่วนใหญ่ลอดช่องน้ำตาลข้นหนึ่งแก้ว สามารถเลือกเครื่องที่ใส่ได้ 3 อย่าง เช่นทับทิมกรอบ



คำบอกกล่าวของลูกค้า

น่าร้อนทานแล้วจะสดชื่น น้ำตาลข้นที่นี่หอม หวาน อร่อย ชื่นใจดี

๑๗ ร้านไอติม



ร้านไอติมเจ๊ม่วย

เจ้าของ คุณชญาภา ศรีม่วง

ที่ตั้ง ถ. ดำเนินเกษม (ตรงข้ามร้านขนมหม้อแกงแม่กาญจนา) ติดกับ ธนาคารไทยพาณิชย์
สาขา 2 อยู่ที่หน้าวัดมหาธาตุ
สาขา 3 อยู่ที่ตลาดเพชรไพบูลย์

โทร. 089-1276601

เวลาเปิดปิด 10.00-20.00 น.

ราคาขาย ทุกอย่าง 10 บาท และมีขายแบบเป็นถังส่งตามงานด้วย คือ ไอติมนมสด ถังเล็ก 900 และ ถังใหญ่ 1,200 บาท ไอติมกะทิ ถังเล็ก 700 และถังใหญ่ 1,000 บาท

เรื่องของร้าน

เริ่มแรกเป็นแม่ของเจ๊ม่วยทำก่อน และเจ๊ม่วยก็มารับช่วงต่อจากแม่ ส่วนลอดช่องน้ำตาลข้นที่ร้านก็มี เพราะเตี่ย (พ่อ) ขายมาก่อน และก็เลยรับช่วงน้ำตาลข้นต่อจากเตี่ย ร้านนี้จะเป็นญาติกันกับร้านลอดช่องน้ำตาลข้นนายกี๋ ร้านนี้ขายมาได้ตั้งแต่แม่ก็ยี่สิบปีได้แล้ว ในร้านมีเครื่องไอติมให้เลือกมากมาย เช่นทับทิม



กรอบ เม็ดบัว ถั่วแดง เม็ดแมงลัก และที่แปลกดีก็คือขนมปังไข่ นอกจากไอติมนมสด กะทิสดแล้วยังมีลอดชิ่งน้ำตาลข้น หวานเย็นและจ้ำบ๊ะน้ำแดงที่หลายๆ คนอาจจะยังไม่รู้จัก คือน้ำแข็งใสน้ำแดงใส่ปลาท่องโก๋ ที่น่ามาลองชิมกันดูนะคะ ร้านนี้เห็นว่าจะขายดีช่วงปิดเทอมและหน้าร้อน แต่ถ้าคนเยอะอย่างไรเจ๊ม่วยก็ยังมีรอยยิ้มบริการที่ประทับใจทุกโอกาสค่ะ เจ๊ม่วยฝากมาบอกว่า “มาที่ร้านนี้ไม่ผิดหวัง เพราะมีความหวานมัน สะอาด และถูก ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค”

เมนูแนะนำ

ลูกค้าจะชอบไอติมนมสด เพราะราคาไม่แพง และไอติมกะทิกับขนมปังไข่ต้องเป็นไอติมกะทิเพราะพอน้ำไอติมออก ขนมปังไข่จะดูดไอติมกะทิซึ่งจะทำให้ “ปังไข่” นิ่มนุ่มอร่อยเข้ากันได้ดี

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ไอติมที่นี่อร่อยเพราะความเข้มข้น หวานมัน กินได้ทุกฤดู ชอบทานไอติมนมสด รวมทั้งสะอาด และ ราคาไม่แพง ส่วนลอดช่องน้ำตาลข้นก็อร่อยเข้มข้นสมชื่อ



๑๔ ร้านกาแฟ



ร้านกาแฟเต็กง้วน

เจ้าของ	คุณยุภา บุญพาไสว
ที่ตั้ง	41 ถ. เทเวศน์ (ถ้าคนเพชรบุรีจะรู้จักกันว่าตั้งอยู่หลังโรงหนังเฉลิมเพชรเก่า ซึ่งตอนนี้รื้อโรงหนังแล้ว)
โทร.	032-426334
เวลาเปิดปิด	07.00-19.00 น.
ราคาขาย	อยู่ที่ระหว่างแก้วละ 8-20 บาท แล้วแต่ชนิดและขนาด

เรื่องของร้าน

ร้านเต็กง้วนนี้จะเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่คนเมืองเพชรเพราะเปิดมานานตั้งแต่พ่อของเจ้าของร้านทำ เจ้าของร้านบรรยายว่า "ตั้งแต่เตี่ยหนุ่มๆ มาจากเมืองจีน" ทำมานานที่นี่ 60 กว่าปีแล้ว ย้ายมาหลายที่ตั้งแต่อยู่ท่ารถ และย้ายมาหน้าวิกโรงหนังเฉลิมเพชร พอตัดถนนก็เลยย้ายมาที่นี่ จะขายดีมาตลอดตั้งแต่เตี่ยขายเพราะจุดสำคัญคือ กาแฟที่คั่วเอง และลักษณะการทำจะเป็นแบบโบราณ ใช้ถุงชง สมัยนี้หาทานยาก เพราะใช้เครื่องชง และเป็นกาแฟผง ส่วนใหญ่ลูกค้าจะเป็นคนเพชร หรือพาคนที่อื่นๆมาแนะนำ นักท่องเที่ยวอาจจะยังไม่รู้จัก เพราะที่ตั้งอยู่ในซอย นอกจากเครื่องดื่ม



แล้ว ร้านนี้ยังมีขนมทำเองขาย เช่น เค้ก ขนมฝรั่ง ขนมปัง ขนมที่ขายดีจะเป็นขนมฝรั่งเพราะจะหอมจากน้ำตาลโตนด ส่วนใหญ่คนจะซื้อไปทานกับไอติมกะทิ เจ้าของร้านยิ้มแย้มแจ่มใสและบอกว่าส่วนใหญ่ลูกค้าที่นี่จะเป็นขาประจำ

เมนูแนะนำ

สิ่งที่อยากแนะนำคือโอเลี้ยง กาแฟ เพราะกาแฟคั่วเอง เมล็ดกาแฟมาจากจังหวัดชุมพร ทำอย่างดี สะอาด ถ้าเป็นชา ก็ใช้ชาเกรดดีเลย ไม่มีขายตามท้องตลาด เพราะจะมาส่งที่นี่โดยตรง รสชาติจึงกลมกล่อม หอม

คำบอกกล่าวของลูกค้า

พี่ลูกค้าที่มาจากจังหวัดเลยแต่อยู่ที่เพชรบุรีมา 10 กว่าปีแล้วบอกว่าชอบมาทานร้านนี้ มาแทบทุกวันเพราะเจ้าของร้านคือเจ๊ง้วนมีอัธยาศัยดีน่ารัก ถ้าจะแนะนำอยากให้ลองโอเลี้ยง และกาแฟ แต่ทุกอย่างน่าลองเพราะสะอาด โดยเฉพาะใช้นมดี



๑๕ ร้านขนมหวาน



1.ร้านแม่ปิ่นขนมหม้อแกง

เจ้าของ คุณเมตตา พูลสวัสดิ์ และคุณอุษา พูลสวัสดิ์
ที่ตั้ง 22 ถ.มาตยวงศ์ ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000
โทร. 032-425425
เวลาเปิดปิด 07.00- 19.00 น.

เรื่องของร้าน

ร้านนี้เปิดมาก็ประมาณ 70 กว่าปีแล้ว ผู้ก่อตั้งคือคุณย่าปิ่น พูลสวัสดิ์ เริ่มขายตั้งแต่สมัยก่อนเป็นหาบเร่ขายทั่วเมืองเพชร จนได้พบคุณหลวงท่านหนึ่งท่านแนะนำให้ทำขนมหม้อแกงขึ้นมา แม่ปิ่นจึงลองผิดลองถูกแต่เพราะความชำนาญส่วนตัวก็นำส่วนผสมของนาตาลโตนด มะพร้าว ไข่ และผิงขนมไว้นานสองชั่วโมงก็ได้ขนมหม้อแกงที่หอมหวาน และกลายเป็น “ขนมหม้อแกงแม่ปิ่น” ที่กล่าวขานกันมาตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ซึ่งเริ่มขายตอนนี้ราคาชิ้นละ 5 สตางค์ ตอนนี้เป็นรุ่นหลานหรือรุ่นที่3 ที่รับสืบทอดต่อมาแล้ว ก่อนหน้านี้คุณแม่คุณพี่อุษาและคุณเมตตาคือ คุณเจริญศรี พูลสวัสดิ์ ร้านนี้เป็นที่รู้จักมานาน และที่รักษาร้านนี้มาได้นานเพราะอาศัยคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาทำ ถ้าไม่สดไม่ทำ เช่นไข่นี่ต้องล้างทุกลูก และมะพร้าวนั้นถ้ามีตำหนิจะไม่นำมาทำขนมเลย ตระกูลนี้ทำขนมมานั้นตั้งแต่สมัยย่าลูกหลานก็อยู่กับการทำขนมมาตั้งแต่เด็กๆ จึงปลูกฝังมาเลยในสายเลือด และได้เทคนิควิธีการของการทำ “ขนมที่แม่สอน” มาเป็น

อย่างดี ร้านนี้มีหลายแหล่งมาสัมภาษณ์แล้ว และที่เขียนเหมือนกันก็คือ “สามรุ่นไม่เปลี่ยนแปลง” และที่ลูกค้าติดเพราะเจ้าของร้านใจดี ลูกค้าก็ติดและของซื้อไปไม่เสีย ลูกค้าก็กลับมาซื้ออีก เมื่อถามว่าทำไมขนมหวานของเมืองเพชรถึงโด่งดัง พี่อุษาคิดว่าน่าจะเป็นเพราะขนมหวานนั้นนิยมในงานมงคลทุกงาน ขายได้ทุกโอกาส และขนมเมืองเพชรดังเพราะชีวิตคนเพชรนั้นเวียนว่ายตายเกิดอยู่กับของหวาน พี่อุษาพูดมาคำหนึ่งว่ากล้าพูดเลยว่า “ร้านที่อร่อยน้อยที่สุดในเมืองเพชรก็ยังอร่อยกว่าที่อื่นๆ” อีกทั้งยังเป็นเมืองน้ำตาลโตนด ความหวานมันจึงถึงใจ

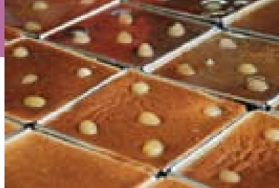
เมนูแนะนำ

สิ่งที่ร้านอยากแนะนำคือขนมหม้อแกงอย่างแน่นอนเพราะเป็นสูตรดั้งเดิมเลย และใช้น้ำตาลโตนดแท้ และมีขนมหวานอย่างอื่นๆด้วย เช่นขนมชั้น ขนมบ้าบิ่น เม็ดขนุน ถั่วกวน เผือกกวน มีหลากหลายละลานตา และส่วนใหญ่จะทำเอง

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ติดใจร้านนี้เพราะของดี อร่อย รสชาติหอมหวาน ซื้อไปฝากใครไม่ผิดหวัง มากี่ครั้งรสชาติเหมือนเดิม สม่ำเสมอ กล้าที่จะแนะนำคนอื่นๆมาซื้อ และมาซื้อนานแล้ว เป็นร้านเก่าแก่ คุณแม่จะมาซื้อประจำ ตอนนี้คุณแม่อายุ 76 แล้ว สิ่งที่ชอบซื้อที่สุดคือขนมหม้อแกง





2.ร้านขนมหม้อแกง “แม่กิมไล้”

เจ้าของ คุณแม่กิมไล้ บุญประเสริฐ
ที่ตั้ง 7-9 ถ.เพชรเกษม ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร. 032-425618 และ 086-7671776
เวลาเปิดปิด 07.00 - 20.00 น.
ราคาขาย เริ่มต้นที่ 25 บาทขึ้นไป

เรื่องของร้าน

“แม่กิมไล้” นี้ถือเป็นร้านหนึ่งในตำนานขนมหวานและ ขนมหม้อแกงเมืองเพชร ตอนนี้คุณแม่กิมไล้อายุ 75 ปี ดำรงชีวิตมากับขนมไทยเมืองเพชรเลยก็ว่าได้ และประสบความสำเร็จกับฝีมือการทำขนมหม้อแกง ตรา “แม่กิมไล้” ขณะนี้เปิดกิจการนี้มา 50 ปีแล้ว คุณแม่กิมไล้ชอบทำขนมมาตั้งแต่ 7 ขวบจนถึงอายุ 75 ปี ก็ยังชอบทำขนมอยู่ คุณแม่กิมไล้ใช้ชีวิตขายขนมหวานแบบไทยๆ จะขายประจำที่จังหวัดเพชรบุรี ในขณะเดียวกันที่คุณกลม (สามี) รับราชการเป็นตำรวจ ย้ายมาอยู่ที่เพชรบุรีได้เลื่อนยศเป็น จ่าสิบตรี จากเดิมที่เป็นเพียงแม่ค้าขายขนมธรรมดาๆ แต่เพราะชอบทำขนม มีใจรัก จึงทำให้มีกำลังใจต่อสู้ และไม่เคยคิดที่จะไปแข่งกับใคร และก็ไม่เคยรับของคนอื่นมาขาย ขนมในร้านทุกอย่างส่วนใหญ่จะทำเองหมดประมาณ 70% จนกระทั่งมาถึงวันงานกาชาดและสงกรานต์ประจำปี โดยมีท่านผู้ว่า



ราชการจังหวัดเพชรบุรีคือ คุณเอนก พยัคฆ์พันธ์ ได้จัดให้มีการประกวด “ การทำขนมไทยเมืองเพชร” ก็มีผู้มาร่วมเข้าแข่งขันมากมายหนึ่งในนั้นคือ คุณแม่กิมไล้ โดยการประกวดคือให้ทำขนมหม้อแกงสูตรของตนเอง โดยมีคณะกรรมการ ผู้ตัดสินหลายคนจะให้คะแนนสุดยอดขนมไทยเมืองเพชร โดยผู้ตัดสินที่ให้คะแนนเขาจะไม่รู้ว่าขนมอะไรเป็นของใคร เพราะไม่มีการติดชื่อ ให้เพียงทำเป็นสัญลักษณ์เอาไว้เพื่อให้เจ้าของรู้ และผลการตัดสินใจคือ แม่กิมไล้ได้รับรางวัลชนะเลิศ ต่อมาแม่กิมไล้จึงทำขนมหม้อแกงจำหน่ายให้ลูกค้าได้ทดลองชิม รสชาติขนมหม้อแกงที่คิดสูตรเอง ลูกค้าที่ลองทานจะชอบรสชาติขนมหม้อแกงและ จึงบอกต่อๆ กัน ทำให้ลูกค้ารู้จักร้านขนมหม้อแกงแม่กิมไล้กันมากขึ้น คุณแม่กิมไล้ ทำขนมหม้อแกงขายเมื่อปี 2515 ราวๆ อายุ 37 ปี ราคาขายขนมหม้อแกงตอนนั้นถาดละ 6 บาท จนกระทั่งถึงทุกวันนี้ ราคาถาดละ 35 บาท 3 ถาด 100 บาท ราคาก็ขึ้นลงตามท้องตลาด แต่คุณภาพในการผลิตจะเน้นการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพและใหม่สดเสมอ ถึงแม้ของจะถูกจะแพง แต่ทางร้านก็รักษามาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ ขนมหม้อแกงร้านแม่กิมไล้จึง



ครองตลาดและครองใจลูกค้าขนมไทยเมืองเพชรมาตลอด ปัจจุบันนี้คุณแม่กิมไล้จะตื่นแต่เช้า ทำภารกิจประจำวันและดูแลความเรียบร้อยของการทำขนมต่างๆ โดยมีคุณปรีดา บุญประเสริฐ (ลูกชาย) เป็นผู้ช่วยทั้งการผลิตและการขายหน้าร้าน ถึงแม้คุณกลม (อดีตสามี) จะเสียชีวิตไปแล้ว แต่คุณแม่กิมไล้ก็มีความสุขอยู่กับลูกๆ มีลูกทั้งหมด 5 คน ลูกๆ ก็จะช่วยคอยดูแลแต่ก็แยกสาขาแม่กิมไล้ออกไป คือ ที่แรกที่คุณแม่กิมไล้อยู่คือตรงบริเวณหน้าถนนเขาวัง ที่ที่สองเป็นบริเวณปากทางออกจาก จังหวัดเพชรบุรีที่จะเข้ากรุงเทพฯ ที่ที่สามคือ เขาทโมน ที่ที่สี่คืออยู่ตรงสายหนึ่ง ท่ายาง และเขาวัง



เมนูแนะนำ

ขนมที่ทางร้านขอแนะนำ คือ ขนมทองหยอด ฝอยทอง ขนมปัง ขนมไข่ ขนมขี้หนู ซึ่งอร่อย นุ่มและไม่หวานจัด และที่พลาดไม่ได้คือ ขนมหม้อแกงสูตรเด็ด บ้าบิ่นหอมอร่อยที่ อบร้อนๆจากเตา

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ลูกค้าเข้ามาซื้อขนมเนื่องจากเป็นร้านที่รู้จักกันดี มาซื้อกินบ่อย “คุณแม่กิมไล้เขาทำขนมไทยได้อร่อยและราคาก็ไม่แพงค่ะ”





3.ร้านแม่อ่อนขนมหวาน

เจ้าของ คุณป้าอ่อน

ที่ตั้ง อยู่ในตลาดริมน้ำ ถนนพานิชย์เจริญ แต่ที่ทำขนมคือที่บ้านเจ๊อ่อน ใกล้กับบิ๊กซี ซุปเปอร์มาร์เก็ตของเพชรบุรี

โทร. 081-4345327 เวลาเปิดปิด 7.00-15.00 น.

ราคา อยู่ประมาณ ชิ้นละ 1-5 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้เจ๊อ่อนทำมานานถึง 50 ปีได้แล้ว ลูกค้าจะรู้จักกันดี เพราะราคาไม่แพง ส่วนมากจะรับจากหน่วยงานต่างๆที่จัดเลี้ยง จัดสัมมนา ไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานราชการ โรงพยาบาล หรือโรงแรม ส่วนใหญ่ก็จะเป็นลูกค้าของที่นี่ ขนมที่นี่จะมีให้เลือกหลากหลาย ที่โดดเด่นและขายดีคือ ขนมชั้นดอกกุหลาบ และขนมวุ้น จะทำเอง นอกจากนี้ก็มีรเช่นขนมถั่วแปบ ขนมถ้วยฟู ขนมน้ำดอกไม้ ขนมที่นี่จะสดใหม่ทุกวัน และถ้ามาเช้าๆ จะมีให้เลือกมาก ส่วนขนมชั้นดอกกุหลาบนั้นต้องสั่งถึงจะได้ เพราะคนสั่งกันมาก และถ้าสั่งต้องมารับบ่ายของวันเพราะขนมชั้นจะทำตอนเช้า และมีกระบวนการที่ละเอียดมาก



เมนูแนะนำ

ขนมชั้นดอกกุหลาบ ขนมหวานทุกอย่างเช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง วุ้นน้ำมะพร้าว ลูกชุบผลไม้ ข้าวตู

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ขนมที่นี่อร่อย และทำใหม่ทุกวัน ราคาก็ถูก และที่ชอบมากๆคือขนมชั้น และวุ้นมะพร้าวที่อร่อยที่สุด และต้องมาแต่เช้า มิฉะนั้นจะหมดก่อน





4.ร้านขนมสงวนโพธิ์พระ

เจ้าของ	คุณสงวน อินพันทัง (ซึ่งเป็นคุณแม่) และคุณ ชูจิต ชัยคำรพ (ซึ่งเป็นลูก)
ที่ตั้ง	8 ถนนอนามัย (ใกล้กับร้านทองสุวรรณา) สำหรับโรงงานทำขนมนั้นอยู่ที่ โพธิ์พระ
โทร.	032-425277
เวลาเปิดปิด	06.30- 17.00 น.
ราคา	ที่นี่จะขายราคาส่ง เช่นหม้อแกง 40-45 บาท เม็ดขนุน ราคาถุงละ 40 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้เจ้าของร้านบอกว่าริเริ่มโดยคุณแม่ ซึ่งตอนนี้ก็สืบทอดมาเป็นรุ่นที่สองแล้ว ขายมานานเช่นเดียวกับร้านขนมอื่นๆ ในเมืองเพชร คือ 60 กว่าปีแล้ว การดำเนินกิจการจะเป็นลักษณะสมาชิกในครอบครัวที่ร่วมมือกันทำ ที่นี่จะทำขนมอย่างประณีต ของก็จะใช้ของสด เช่นฝอยทองที่นี่จะไม่เหม็นคาว จะใช้ไข่แดงอย่างเดียว คุณภาพที่นี่สำคัญเพราะเจ้าของเน้นมาก และกล่าวว่าแม้ของจะขึ้นแต่ที่นี่พยายามจะคงราคาเดิม หากสู้ไม่ไหวก็จะแจ้งลูกค้าก่อน เพราะร้านนี้ก็จะเป็นที่รู้จักของคนเมืองเพชรเช่นกัน ราคาทุกอย่างจะได้มาตรฐานแม้จะซื้อกี่ชิ้นก็ตาม ขนาดถาดขนมหม้อแกงก็จะเป็น



ขนาดดั้งเดิมตั้งแต่ดั้งเดิมไม่เคยเปลี่ยน แม้จะได้กำไรน้อยก็ตาม

เมนูแนะนำ

ขนมหม้อแกง เพราะเป็นขนมพื้นเมือง เม็ดขนุน ทั้งแบบถั่ว และเผือก ขนมชั้น ทองหยิบ ทองหยอด

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ลูกค้าจะชอบที่ขนมจะใหม่สด ไม่ผิดหวัง จะเน้นคุณภาพ ลูกค้าจะเป็นทุกเพศทุกวัย





5.ร้านขนมแม่บุญสม

เจ้าของ คุณนงลักษณ์ บุญอากาศ

ที่ตั้ง 31 ถ.สุรินทร์ฤาชัย (ตลาดทรัพย์สิน) ต.ท่าราบ อ. เมือง จ.เพชรบุรี

โทร. 032-425528

เวลาเปิดปิด 06.30- 18.00 น.

ราคา จะอยู่ในช่วง 5-40 บาท

เรื่องของร้าน

ขณะนี้คุณนงลักษณ์ ซึ่งมีฐานะเป็นสะใภ้ของคุณแม่บุญสม เป็นผู้ที่ดูแลร้านแม่บุญสมต่อจากคุณแม่บุญสม สูตรการทำขนมเป็นสูตรดั้งเดิมที่สืบทอดกันมา เช่นเดียวกับร้านขนมหวานส่วนใหญ่ในเพชรบุรี เปิดได้ 80 กว่าปีแล้ว และที่ตั้งที่ตำบลท่าราบนี้เป็นร้านแรก ดั้งเดิม ขนมที่ร้านจะสด ทำกันวันต่อวัน บางวันถ้าหมดเร็วในช่วงเช้าก็จะทำเพิ่มในช่วงบ่ายบ้าง ส่วนใหญ่จะเป็นขายปลีก และมีร้านที่ตำบลถ้ำรงค์อีกที่หนึ่ง





เมนูแนะนำ

ที่อยากจะแนะนำคือ ขนมหม้อแกง วุ้น ขนมชั้น ข้าวเหนียว ลูกชุบ ข้าวเม่าบด

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ของที่นี่จะสดใหม่ทุกวัน รสชาติจะดี แบบดั้งเดิม ถูกปากทั้งคนเพชร และคนที่มาเที่ยวจากจังหวัดอื่นๆ





6.ร้านลูกเจี๊ยบ ขนมหวาน

ที่ตั้ง	ข้างสถานีกาชาดที่ 8 บ้านเลขที่ 121 ถ.มาตยาวงศ์ ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76120
โทร.	032 425 907
ที่ตั้งโรงงาน	29/1 ถ.บริพัตร ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76120
โทร.	032 427 464
เว็บไซต์	www.Khanomthailookjeab.com
E-mail	lookjeab_sontana@yahoo.com
เวลาเปิดปิด	08.00-20.00 น.

เรื่องของร้าน

เดิมทีเดียวเจ้าของร้านทำงานที่เทศบาล และทำขนมเป็นอาชีพเสริมซึ่งพอกลับบ้านมาก็จะมาทำขนมขาย เริ่มแรกจะทำข้าวตู่และข้าวเม่า แล้วก็เอาไปฝากขายตามร้านขนมของฝากต่างๆ ทำได้ระยะหนึ่งก็ดีขึ้นจึงพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่ดีขึ้นเป็นการเพิ่มมูลค่าและเป็นของฝากที่ดูดี ต่อมาไม่เกิน 6 เดือนในปี 2535 ได้นำขนมไปส่งตามร้านค้าในกรุงเทพฯ และ





ได้ก่อตั้งร้านอย่างเต็มรูปแบบ และ โรงงานทำขนม ดังนั้นขนมที่ร้านจะทำเองแทบทุกอย่าง ยกเว้น ของกวน วัตถุดิบที่ใช้จะ คุณภาพดี กล้าที่จะซื้อวัตถุดิบราคาสูง ใช้มะพร้าวจากตำบลทับสะแก แป้งและน้ำตาล จะซื้อจากกรุงเทพฯ ลูกค้าที่มานั่งรับประทานที่ร้านที่นี่ก็มาได้ เพราะจะ มีกาแฟสดไว้ให้บริการ ราคาไม่แพง วัตถุดิบมีคุณภาพทั้งหมด และล่าสุดมีรายการเกาะติดสถานการณ์ และกบนอกกะลา บริษัทสารคดีเอเชี่ยนมาทำรายการที่นี่ บางครั้งก็จะมีกลุ่มคนที่สนใจติดต่อมาขอดูงาน หากแวะมาจะไม่ผิดหวังเพราะที่นี่มีขนมขายมากกว่า 20 ชนิด

เมนูแนะนำ

ข้าวตู่มะพร้าวอ่อน เป็นขนมที่ต้องซื้อทานจากที่นี่

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ขนมที่นี่อร่อย มีคุณภาพ จะซื้อประจำ อร่อยทุกอย่างเลย ที่บ้านชอบทานกันทุกคนเลย







7.ร้านขนมหวานคุณปราณี

เจ้าของ	คุณนวลจันทร์ เย็นสุดใจ คุณปราณี สุขสว่าง และ คุณปานทิพย์ มัชฌิมาพฤกษ์
ที่ตั้ง	382 ถ. พานิชย์เจริญ ต. ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	032-426721
เวลาเปิดปิด	08.00 - 18.00 น.
ราคาขาย	ถาดละ 35 บาท

เรื่องของร้าน

การเริ่มต้นของร้านขนมหวานร้านนี้คือเกิดมาจากแรงดลใจ เพราะไปยืนซื้อขนมหวานแถวท่าหินและเห็นเขาทำ ทานแล้วรสชาติอร่อยอย่างอาลัวนี้ข้างนอกแข็งแต่ข้างในนุ่ม และพอเขามาจัดเรียงก็ดูสวยมาก ประทับใจเพราะขนมสวยเหมือนขนมชาววัง โดยเฉพาะเวลาโดนแดดภาพจะสวยติดตา เลยอยากทำเป็นบ้างทั้งๆที่ไม่เคยคิดจะทำขนมขายมาก่อน แต่มาเริ่มต้นเพราะเด็กนักเรียนที่สอนนั้นไม่มีค่าเทอม คุณปราณีจะสอนอยู่ที่โรงเรียนเบญจมเทพอุทิศของเพชรบุรี จึงเกิดความคิดที่จะให้เด็กมาช่วยทำงานและได้เงินไปช่วยค่าเทอมด้วย ตอนแรกก็ไม่คิดจะทำเป็นอาชีพเพียงทำแจกเพื่อนๆกัน แต่พอมาเริ่มต้นทำในปี 2537 ก็รู้ว่ายากตรงที่หาตลาดขาย เพราะเจ้าอื่นๆเขาก็ทำกันมานานแล้ว มีเจ้าประจำ แต่โชคดีมีเจ้าแม่เล็กหน้าเขาวังรับ และต่อมาแม่กิมลั้งที่รู้จักกันช่วยรับเพราะมีสาขาเปิดติดถนนเพชรเกษมจึงช่วยอุดหนุนให้ขนมหวานคุณปราณีไปขายในร้าน ตอนนี้ลูกค้าติดมากทำขายไม่ทัน สูตรต่างๆก็ต้องขอขอบคุณ

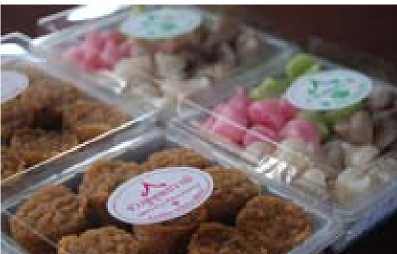
คุณแม่ของเพื่อนคุณปราณีที่ช่วยสอน เพราะเขาเลิกทำแต่ก็มาถ่ายทอดต่อ คนอื่นไปเรียนหลายคนแต่คุณปราณีตั้งใจเลยได้วิชามาเต็มที่ การทำขนมอาลัวต้องอดทน ละเอียดโดยเฉพาะการหยอด แต่ก่อนหยอดด้วยมือจะนาน ทำได้ไม่เยอะ พอมาขายต้องมาใช้หัวเค้กช่วยหยอดถึงจะทำขายทัน การทำขนมเช่นอาลัวไม่ใช่ง่ายต้องทำสามวันกว่าจะได้ทาน คือใช้เวลากวนหนึ่งวัน เวลากลับด้านขนมให้แห้งเท่ากันอีกหนึ่งวัน อาลัวของที่นี่ไม่ใส่สารกันบูดจะอยู่ได้ประมาณสิบวัน สำหรับขนมหวานอีกอย่างที่ลูกค้าติดใจคือข้าวตู ที่อร่อยเพราะใช้น้ำตาลโตนดทำ สูตรก็จะมีส่วนผสมของมะพร้าว แป้งข้าวเจ้าและน้ำตาล นำมาอบเทียนและมะลิ ให้หอม แต่น้ำตาลโตนดเป็นเคล็ดลับสำคัญให้หวานน่าชื่นใจ ร้านนี้เปิดต้อนรับลูกค้าทั่วไปถึงที่บ้านเลยค่ะ

เมนูแนะนำ

อาลัว ข้าวตู

คำบอกกล่าวของลูกค้า

ขนมที่ร้านนี้หอม หวาน อร่อย ทำด้วยคุณภาพจริงๆ เอาไปให้ใครเขาก็ถูกใจ







8.ร้านขนมนกน้อย

เจ้าของ	คุณแตน (ลูกสาวแม่หลาย เจ้าเก่า)
ที่ตั้ง	117 ถ.ดำเนินเกษม ต.คลองกระแชง อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร.	081-4349627
เวลาเปิดปิด	17.00 - 23.00 น.
ราคาขาย	อยู่ในช่วง 15 บาท ราคามาตรฐาน บางอย่าง 20-30 บาท

เรื่องของร้าน

ร้านนี้เปิดขายมาประมาณ 50 ปีแล้ว จะจำหน่ายขนมหวานทุกชนิดก็ว่าได้ ขนมในร้านก็จะทำเอง โดยคุณแตนจะเป็นคนทำเองทั้งหมด ขนมของเราจะมีหลายอย่าง เช่น ขนมเม็ดขนุน ลูกชุบ ซาหริ่ม แตงไทย ลูกชิด สาคู ข้าวฟ่างเปียก ขาวฟ่างกวน รวมมิตรวิเศษ รากบัวเชื่อม มะเขือเทศเชื่อมและ สาคูกลิ่นอัญชัน ทั้งหมดนี้เป็นจุดเด่นของร้าน เป็นขนมที่ลูกค้าชอบมาทานกันมาก บางครั้งคนต่างจังหวัดมาก็ติดใจต้องกลับมาทานทุกครั้งที่มา จะมีลูกค้าประจำมาก บรรยากาศตอนเย็นถึงค่ำ ผู้คนสัญจรไปมามากมายทำให้ถนนหน้าร้านแห่งนี้ดูคึกคักเป็นพิเศษ

เมนูแนะนำ

ขอแนะนำเป็นขนมเชื่อมคือ ลูกค้าส่วนใหญ่จะสั่งรวมๆ อย่างเช่น ข้าวฟ่างเปียก รากบัวเชื่อม



รวมมิตร ลอดช่อง และทางร้านยังมีข้าวเหนียวมะม่วงที่หอมหวานรสชาติไม่แพ้ใคร

คำบอกกล่าวของลูกค้า

อร่อยค่ะ รสชาติดี น้ำกะทิของเขาเข้มข้น กลมกล่อม อร่อยทุกอย่าง เห็นคนมาซื้อกันเยอะก็เลยลองมาซื้อกินนดู และรสชาติก็สมกับที่ลูกค้ารายอื่นบอกต่อมา





9.ร้านขนมเบื้องปิ่นแก้ว

เจ้าของ	คุณอุษุมา ปิ่นแก้ว
ที่ตั้ง	หน้าห้างสหไทย
โทร.	086-5501793
เวลาเปิดปิด	เริ่มตั้งแต่ 10.00 - 20.00 น.
ราคาขาย	ชิ้นละ 1 บาทเท่านั้น

เรื่องของร้าน

ร้านขนมเบื้องแห่งนี้เปิดขายมาได้ก็ประมาณ 6 ปีแล้ว เจ้าของร้านจะมีสามีมาช่วยขายซึ่งเป็นกิจการเล็กๆ แต่ดีของครอบครัว ขนมเบื้องที่ขายนี้เจ้าของร้านบอกว่า “เราทำเอง คิดสูตรขึ้นมาเอง” ขนมเบื้องจะมีไส้ครีม ไส้หวาน ไส้เค็ม ไส้เยลลี่ลูกเกด ที่สำคัญจะเน้นความสะอาด และมีสีสันน่ารับประทาน ราคาเป็นกันเอง ย่อมเยา ไม่แพง ส่วนใหญ่ขนมเบื้องของร้านนี้จะขายดีเพราะคนที่ชอบมาซื้อจะชมว่าอร่อย “ถ้าไม่เชื่อก็ลองถามลูกค้าที่มาซื้อสิ เดี๋ยวจะหาว่าคุย” เจ้าของร้านกล่าวส่งท้าย





เมนูแนะนำ

ขนมเบื้องปิ่นแก้วที่นี่ ส่วนใหญ่จะเป็นไส้เค็มกับไส้หวานที่ลูกค้าชอบซื้อไปกิน ที่นิยมรองลงมาคือ ไส้ครีมกับเยลลี่

คำบอกกล่าวของลูกค้า

อร่อยค่ะ มาซื้อบ่อยจนกลายเป็นขาประจำไปแล้ว ราคาไม่แพง ชอบกินค่ะ พอมาซื้อกินก็จะซื้อไปเผื่อคนที่บ้านด้วย เป็นการแบ่งความอร่อย



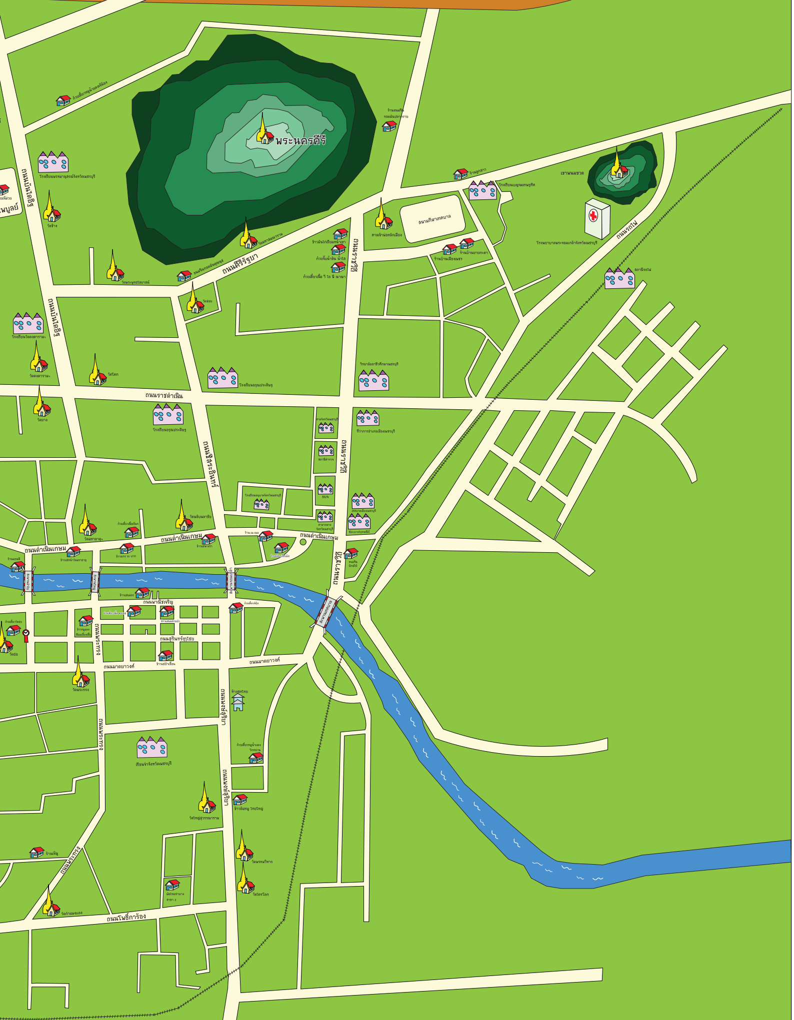
แผนที่เส้นทางความอร่อย





วัดพระพุทธไสยาสน์
ถนนบ้านไดอิ๊
ร้านกล้วยทอด
โรงเรียนวัดคงคารามฯ
วัดคงคารามฯ
วัดโคก
ร้านลอดช่องน้ำตาลข้น
นายกี๋
วัดยาง
วัดมหาธาตุฯ

N
ถนนเพชรเกษม
โรงพยาบาลเพชรรัชต์
ตลาดเพชรไ
ถนนราชดำเนิน
ก๋วยเตี๋ยวจันทร์รุ่ง
ร้านส้มตำบัวเพชร
ข้าวแกงพัชชา
ถนนราชดำเนิน
ถนนราชดำเนิน
พระราชวังรามราชนิเวศน์
ร้านส้มตำสวัสดิการแม่บ้าน
มทบ.พบ.
ถนนดำเนินเกษม
ถนนดำเนินเกษม
ร้านรสนิรันดร์
วัดเกาะแก้วสุทธาราม
ถนนพาณิชเจริญ
ทางไปบิ๊กซี
ข้าวแกง 200ปี
ผัดไทยข้างโรงเกลือ
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อป้าอ้วน
ถนนบริพัตร
ข้าวมันไก่เจ๊อิง
โรงเรียนเทคนิคเพชรบุรี
วัดจันทราวาส
วัดป้อม
วัดลาด
วัดเพชรพลี
ร้านส้มตำน้องรีบร์
ถนนภูมิรักษ์
ถนนภูมิรักษ์
ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง
ป้าเพ็ญ
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อรสเจ็บ



พระนครคีรี
ถนนคีรีรัฐยา
ถนนราชดำเนิน
ถนนดำเนินเกษม
ถนนราชวิถี
ถนนพานิชเจริญ
ถนนสุรินทร์ฤาชัย
ถนนมาตยาวงศ์
ถนนโพธิ์การ้อง
ถนนรถไฟ
ถนนบันไดอิฐ
วัดพลับพลาชัย
สะพานเทศบาล
ห้างสหไทย
อบจ.
สนามกีฬาเทศบาล